



1 semaine à l'Ecole des Métiers
2 semaines en entreprise

Maj : 22/03/21



Admission

Qualités requises

- Être minutieux et rigoureux
- Posséder un esprit créatif
- Avoir le sens de l'esthétique

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- UP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (dont Prévention-Santé-Environnement)
- UP2 : Entremets et petits gâteaux

Enseignement général

- UG1 : Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique
- UG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- UG3 : Education physique et sportive
- UG4 : Anglais



Missions en entreprise

- Gérer l'approvisionnement : réception et suivi du stock des produits
- Organiser son poste de travail : sélectionner le matériel, rassembler, quantifier et peser les produits
- Ranger, nettoyer, désinfecter l'environnement de travail
- Protéger, conditionner, conserver les produits
- Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Réaliser des pâtisseries à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, produire des meringues
- Elaborer des entremets et petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente
- Mesurer le coût des produits fabriqués



Objectifs de la formation

Être capable de :

- gérer l'approvisionnement et le stockage des marchandises
- confectionner des petits fours, pâtisseries, entremets, petits gâteaux...
- organiser son poste de travail et appliquer les règles d'hygiène



Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme de **CAP Pâtissier**, de niveau 3.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	- Poursuite des études en 1 an avec une mention complémentaire (MC) ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel (BP). - Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap.
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Aucun
Prérequis au contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none">- 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème}- 16 à 29 ans révolus- Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise
Prérequis au contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none">- 16 à 25 ans révolus- A partir de 26 ans :<ul style="list-style-type: none">o Demandeurs d'emploi de 26 ans et pluso Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active)o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Dispositif de formation financé par la région	<ul style="list-style-type: none">- Ne possédant pas un diplôme professionnel égal ou supérieur au niveau V et n'ayant pas bénéficié d'une action qualifiante sur fonds publics dans les 12 derniers mois précédant l'entrée en formation.- Ayant un projet d'insertion validé par une expérience ou une action ou prestation d'immersion en entreprise, voire par un organisme spécialisé pour les candidats visant la création ou la reprise d'entreprise.- Maîtrisant les savoirs de base.
Tarif	Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier.