



CONTENU DE LA FORMATION

OBJECTIF

Fabriquer les produits de pâtisserie dans le respect des procédés de transformation, des normes d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage. Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente. Il(elle) peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

LIEUX

En centre de formation à Yahoué (ancienne école Boutan) pour les enseignements généraux et dans différents ateliers de la CMA pour l'enseignement de la pratique professionnelle.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

- Français
- Histoire-Géographie et Instruction Civique
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement

MODALITÉ DE VALIDATION

La formation est validée par un diplôme de niveau 3 délivré par le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse.

Le CFA applique le contrôle en cours de formation (CCF), qui évalue les compétences directement dans le cadre des activités en établissement et en milieu professionnel, en tenant compte des spécificités locales. Cette méthode permet d'adapter les évaluations aux contextes réels, de motiver les candidats et de leur offrir un suivi tout au long de leur apprentissage.



RYTHME DE L'ALTERNANCE

ALTERNANCE

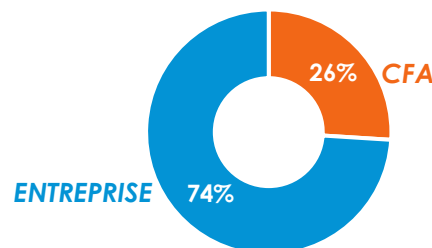
3 semaines en entreprise pour 1 semaine de cours théorique et pratique.

CALENDRIER

Le planning de formation prévoit 13 à 14 semaines de cours en CFA par an.

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

2 ans, avec 5 semaines de congés payés par an.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

CONDITION D'ADMISSION

Avoir plus de 16 ans, valider toutes les étapes de recrutement.



RENSEIGNEZ-VOUS !

Prépare et confectionne des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Peut effectuer la vente de produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie. Peut gérer un commerce de détail alimentaire (pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacier,...). Suit l'état des stocks, définit les besoins en approvisionnement et prépare les commandes.

CODE ROME
D1104

ACTIVITÉS

- **Fabriquer et présenter** des produits de pâtisserie et de viennoiseries.
- **Approvisionner** (réceptionner et stocker) les marchandises.
- **Organiser** son temps et espace de travail.
- **Produire (fabriquer) et transformer (conditionner et conserver)** les produits.
- **Communiquer au sein de l'entreprise** : Rendre compte à la hiérarchie sur l'approvisionnement, la production et la mise en vente ou distribution.
- **Appliquer une démarche qualité** : Contrôler la conformité des produits tout au long du processus de production. Nettoyer, désinfecter et ranger l'outillage, les matériels et les locaux professionnels.

PROFIL MÉTIER REQUIS

- **Méticuleux et Rigoureux** : la précision est indispensable à la réalisation de certaines recettes.
- **Habile et Organisé** : les assemblages de pièces et les décorations à base de crème sont souvent délicats à réaliser.
- **Gourmet** : pour optimiser la finesse du goût des pâtisseries.
- **Imaginatif** : le succès d'un pâtissier est souvent dû à sa créativité, à ses inventions et à son sens de la décoration.
- **Soigné** : le travail en unité de fabrication et en boutique exige une hygiène irréprochable.
- **Endurant** : avoir une condition physique suffisante.

EMPLOIS VISÉS

- Pâtissier.
- Artisan-chocolatier.
- Confiseur-Glacier-Traiteur.
- *Formation complémentaire envisageable au CFA de la CMA > Employé traiteur en 1 an.*

