



V1.5 - 24/01/24

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. https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/ |
| 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 plus o 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 | 5995 € / an Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter |

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 16/04/2019



Ecole des Métiers du Gers

1 Avenue de la République 32550 PAVIE - Tél. 05 62 61 22 30 – service-apprentissagecad@cma-gers.fr www.edm-gers.fr

facebook.com/EcoledesMetiersduGers