



CAP PATISSIER

Public concerné

- Tout public

Prérequis

- Diplôme de niveau 3 minimum pour être dispensé des épreuves du domaine général
- Avoir réalisé une première immersion en charcuterie traiteur (15 jours)

Nombre de participants

- 14 stagiaires

Durée - Horaires

- 10 mois
- Horaires variables (Entre 8h30 et 17h40)

Tarifs

- **Eligible au CPF N ° 35316**
- 12 places financées par la région Centre val de Loire pour les demandeurs d'emploi
- Sur devis pour les autres financements

Dates et lieu de formation

Pour 2022

- De septembre 2022 à juin 2023

Formation proposée à **Tours**

Objectif général

- Se former au métier de pâtissier

Objectifs pédagogiques

- Préparer aux épreuves professionnelles du CAP pâtissier définies par le référentiel d'examen de l'Education Nationale
- Acquérir les connaissances ou reprendre une entreprise de pâtisserie

Programme

• Pratique et savoirs associés de la production Pâtissière en laboratoire et en entreprise

Pratiquer la production de petits fours secs et moelleux, de gâteaux de voyage.

Gérer la réception des produits et effectuer le suivi des produits stockés

Organiser son poste de travail et appliquer les règles d'hygiène

Elaborer des produits finis ou semi finis à la base de pate (crème et appareils, pâtisseries, petits fours secs et moelleux, meringues...)

Pratiquer la production des entremets et de petits gâteaux

Prépare les éléments de garniture à partir de crèmes de base et ou de dérivées, d'appareils croustillants, de fruits

Assurer le montage et la finition d'entremets et de petits gâteaux

Valoriser les produits finis

Pratique de l'anglais en situation professionnelle

• Préparation à l'installation

Appréhender les bases de la gestion économique et financière d'une entreprise artisanale

Appréhender l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise artisanale et de la TPE

Mettre en place la stratégie de développement commercial de son entreprise de pâtisserie

• Poursuite de parcours professionnel

Organiser sa recherche d'emploi et ou d'entreprise de Pâtisserie

• Remise à niveau(optionnel)

Evaluer et développer ses compétences transversales

Evaluer et développer ses savoirs fondamentaux

Formateur

• **Equipe Pédagogique Technique du Campus des métiers et de l'artisanats :** Formateurs du CFA en pratique et en enseignements professionnels : expériences différenciées suivant les disciplines et les matières enseignées.

• **Equipe pédagogique « préparation à l'installation »**

Formateurs diplômés et expérimentés en gestion économique et financière, actions commerciales et études de marché, environnement fiscal, social et juridique de la création reprise d'entreprise.



Renseignement et inscription

Votre contact formation :

Leila BADI
02 47 25 24 65

Formation-continue.37@cma-cvl.fr

HANDICAP

Référent handicap du centre de
formation

Elodie BEUGNON
02 47 25 24 93

Formation-continue.37@cma-cvl.fr

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

- ORGANISME DE FORMATION
Chambre de Métiers et de
l'Artisanat Centre – Val de Loire

N° de SIRET
130 027 980 00015

N° de déclaration d'activité :
enregistré sous le numéro
24450381045

Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat.

- SITE DE FORMATION DE
L'INDRE ET LOIRE :

36-42 Route de Saint-Avertin
CS 50412
37204 TOURS CEDEX

N° de SIRET
130 027 980 00072

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation collective et accompagnement individuel
- Formation pratique en laboratoire et en entreprise sur la base du référentiel
- Apports théoriques en salle

Documents remis

- Un livret de suivi d'acquisition des compétences techniques est remis à chaque participant.

Indicateur de performance

- Formation mise en place cette année dans le département : nous n'avons pas de taux de réussite à présenter.

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- En amont de la formation, **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orientation vers l'action de formation adaptée à son besoin.
- A l'occasion des échanges, **un questionnaire** est complété et permet au conseiller d'identifier le parcours passé et les attentes du stagiaire afin de personnaliser et individualiser la formation. Une synthèse est ensuite remise au formateur, avant l'entrée en stage.
- A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est remis au candidat.

Toute information demandée à un stagiaire a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- Lors de la dernière séance de la formation il sera demandé à chaque stagiaire de compléter une **enquête de satisfaction** sur le déroulement de la formation. Avec l'appui externe de la société **Horizontal Software un questionnaire à « chaud »** est envoyé dans les 10 jours **puis un questionnaire à « froid »** dans les 2 mois après la formation.

Évaluation des acquis de la formation

- Evaluation tout au long de la formation par les formateurs au moyen d'exercices (contrôle continus) et Organisation d'un CAP blanc.
- Remise d'une attestation de compétences à l'issue de la formation
- Examen du CAP

Suivi Post Formation

- **Un suivi individuel peut être proposé.**

Bilan pédagogique du stage

- Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique qui est transmis pour validation au responsable du service ou au coordinateur pédagogique.