**PÔLE ALIMENTAIRE /** FILIÈRE PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE CONFISERIE

# CAP pâtissier

Niveau 3 - Professionnel qualifié

CMA FORMATION

## LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3ème

**CAP PÂTISSIER** (1 ou 2 ans) ◀ Vous êtes ici

**CS** pâtisserie de boutique (1 an) | **CS** techniques de tour (1 an)

**BTM** pâtissier (2 ans)

**BM** pâtissier (2 ans)

**Licence Professionnelle** Métiers de l'Entrepreneuriat (1 an)

## PUBLIC

**Ouvert à tous :** Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

## TARIFS

**Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).**
**Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC**

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

**Présentiel.**

## DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie...) ou devenir traiteur spécialisé pour cocktails et buffets. Avec de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.
Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/

## POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à CMA Formation Muret avec un CS pâtisserie en boutique ou un CAP chocolatier confiseur puis un BTM Pâtissier et un BM Pâtissier.

## OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP Pâtissier est un spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assure souvent une activité de traiteur. il connaît par coeur les secrets de fabrication des différentes pâtes, sait choisir les bons ingrédients et les doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits qu'il offre à sa clientèle, le pâtissier flatte aussi l'oeil du gourmet en soignant la décoration des desserts.

## FORMATION

### >> Pré-requis et durée :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un CAP ou BEP ou niveau supérieur.

**Durée totale :** 840h
**Nombre d'heures au CFA :**
1ère année : 420h — 2ème année : 420h

### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

### >> Contenu de la formation :

**Domaine Général**
- Français
- EMC (Éducation Morale et Civique)
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Langue vivante
- PSE (Prévention Santé Sécurité)
- EPS (Éducation Physique et Sportive)

**Domaine Professionnel**
- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Gestion
- Arts appliqués
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Chef d'oeuvre
- Techniques commerciales / Vente

### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation.
Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

**Lieu de la formation**
**CMA FORMATION MURET**
Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

**Renseignements formations**
Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60

Chambre de Métiers et de l'Artisanat OCCITANIE HAUTE-GARONNE