CMA LOIRET - Service formation continue

CAP PATISSIER

Formation continue à temps plein - 9 mois
➢ de septembre à juin

UNE FORMATION QUALIFIANTE,
LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

MAJ 30/03/21

■ Objectifs de la formation

Acquérir les différentes techniques de fabrication et savoir exécuter les gestes avec rigueur. Utiliser les bons matériels, choisir les matières premières de qualité, respecter les règles d'hygiène et développer l'aspect créatif.

■ Conditions d'exercice de l'activité et qualités requises

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 cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits, le pâtissier flatte aussi l'œil du gourmet en soignant la décoration des desserts.

■ Public concerné : salariés, demandeurs d'emploi, et professionnels.

■ Modalités et parcours pédagogique de la formation

PARCOURS LONG : du 13/09/21 au 17/06/22
950h en centre de formation + 12 semaines de stage minimum en entreprise (420h)
20 semaines de cours (**705h**) : domaine professionnel + domaine général si personne non diplômée ou domaine professionnel + travaux pratiques supplémentaires si personne diplômée*
+ 1 à 2 semaines de remise à niveau (RAN) - français et mathématiques (maxi 70h)
+ 1 semaine de plan d'action individualisé (PAI) - selon le positionnement :
atelier CV, développement personnel bureautique, numérique, réseaux sociaux (35h)
+ 1 semaine d'accompagnement renforcé développer l'autonomie, réguler le parcours… (35h)
+ 1 à 2 semaines d'évaluation et de développement des compétences transversales (maxi 70h)
+ 1 semaine d'accompagnement à la création reprise d'entreprise (35h)

PARCOURS MOYEN : du 27/09/21 au 10/06/22
810h en centre de formation + 12 semaines de stage minimum en entreprise (420h)
20 semaines de cours (**705h**) : domaine professionnel + domaine général si personne non diplômée ou domaine professionnel + travaux pratiques supplémentaires si personne diplômée*
+ 1 semaine de plan d'action individualisé (PAI) - selon le positionnement :
atelier CV, développement personnel bureautique, numérique, réseaux sociaux (35h)
+ 1 semaine d'évaluation et de développement des compétences transversales (maxi 35h)
+ 1 semaine d'accompagnement à la création reprise d'entreprise (35h)

PARCOURS MINI : du 27/09/21 au 03/06/22
740h en centre de formation + 12 semaines de stage minimum en entreprise (420h)
20 semaines de cours (**705h**) : domaine professionnel + domaine général si personne non diplômée ou domaine professionnel + travaux pratiques supplémentaires si personne diplômée*
+ 1 semaine d'accompagnement à la création reprise d'entreprise (35h)

* reconnaisssance des diplômes issus des etats membres de l'union européenne, de l'espace européen ou de l'association européenne de libre-échange permettant la dipense des domaines généraux.

Lieu de formation
CMA LOIRET - Service formation continue
44 rue du Faubourg Bourgogne • 45000 ORLEANS
✆ 02 38 68 08 68 • www.cma45.fr

Formation financée par :

■ Coût total : devis sur demande.

■ Financement

Formation éligible au CPF, pour plus d'informations sur ce dispositif et/ou sur les autres modalités de financement/prise en charge, contactez notre conseillère.

■ Débouchés professionnels

Le titulaire du CAP sait préparer les pâtisseries, organiser leur fabrication et gérer les stocks de produits. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou grande distribution. Après avoir acquis de l'expérience professionnelle, il peut envisager la création ou la reprise d'entreprise.

■ Suite du parcours qualifiant

- CAP Boulanger, CAP Chocolatier-confiseur, CAP Glacier fabricant, MC Pâtisserie boulangère (niveau 3)
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées (niveau 3)
- Bac pro Boulanger pâtissier, BP Boulanger, BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur (niveau 4)

■ Prérequis

2 stages d'une semaine sont demandés dans 2 entreprises différentes pour valider le projet (convention Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel).Test de français et mathématiques pour tout candidat non diplômé.

■ Méthodes et moyens pédagogiques

Laboratoire pédagogique collectif pour la production selon les processus de fabrication utilisés dans les entreprises. Pédagogie active faisant appel à la participation des stagiaires et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil. Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des stagiaires.

■ Documents remis

Fiches de fabrication, bons d'économat, supports et synthèse de cours.

■ Formateurs

- **Marina GERVAISE** : formatrice de technologie, diplômée du Brevet de Maîtrise Pâtissier niveau IV.
- **Philippe MORIN** : formateur professionnel de travaux pratiques et technologie, diplômé du Brevet de Maîtrise Pâtissier niveau IV.
- **Frédéric BALLANGER :** formateur professionnel de travaux pratiques et technologie, diplômé du Brevet de Maîtrise Pâtissier niveau IV.
- **Karim AYADI** : formateur de CEEEJS (Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Juridique et Social), diplômé d'une licence sciences économiques.
- **Sylvain CHALLAN BELVAL** : formateur de sciences appliqués, diplômé du Doctorat en microbiologie.
- **Cheik DIOP** : formateur de mathématiques, sciences physiques, diplômé d'un master 2 de mathématiques.
- **Isabelle DESHAYES** : formatrice de Prévention Santé Environnement (PSE), Français et Histoire-Géographie (CMC), diplômée de la Licence de sciences de l'éducation métiers de l'enseignement.
- **Andrée FUREY** : formatrice d'anglais, diplômée d'un DEUG d'anglais.

■ Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel est proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté. Il est remis à chaque candidat un programme détaillé, les dates, les conditions financières de la formation, un bulletin d'inscription, un devis ou une convention de formation simplifiée. Un questionnaire est complété en amont pour chaque futur stagiaire afin d'identifier son parcours passé, définir ses objectifs, positionner ses attentes dans le but de personnaliser et individualiser la formation. Ce questionnaire est ensuite confié au formateur. Toute information demandée à un candidat a un lien avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

Une enquête de satisfaction est à compléter lors de la dernière séance de formation sur le déroulement et le contenu 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 pour évaluer les compétences acquises et leur mise en œuvre.

Taux d'appréciation

A l'issue de la formation, **100%** des stagiaires sont satisfaits (promotion 2019-2020).

Des formations pour tous

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.
Référent handicap Formation Continue CMA Loiret : Elodie GUIET.

Livret d'accueil et règlement intérieur

Il est remis au stagiaire un livret d'accueil avec le règlement intérieur en début de formation.
Ce règlement est affiché à la cafétéria et dans le hall d'accueil.

Evaluation/validation du diplôme

Taux de réussite à l'examen/d'insertion professionnelle

La formation est validée par l'obtention du CAP boucher, diplôme de niveau 3, (code RNCP : 6993). Un relevé de notes d'examen est adressé au stagiaire par l'Académie d'Orléans-Tours
Le taux de réussite à l'examen 2020 est de 100%. Le taux d'insertion professionnelle est de **100 %.**

Suivi post-formation

Pour favoriser leur insertion professionnelle, un rendez-vous avec un agent du service « économie et offre de services » peut être fixé pour la mise en relation avec les entreprises susceptibles d'embaucher. Dans le cas d'une poursuite de formation, un entretien individuel est proposé pour la mise en place de son projet. L'inscription au Centre d'Aide à la Décision pour les moins de 30 ans est possible (contrat d'apprentissage).

Contact

CMA LOIRET - Service formation continue
44 rue du Faubourg Bourgogne 45000 ORLEANS
N° SIRET : 130 027 980 000 23
N° déclaration d'existence : 24450381045

+ d'info
Elodie GUIET ✆ 02 38 62 99 92
✉ e.guiet@cma-loiret.fr