

## Se former au métier de pâtissier - VISA METIER

Référence : FEMP0009

Thématique : Mon besoin, Chercher une formation diplômante

### FORMATION DIPLÔMANTE

Taux de satisfaction 2023 : 100 %  
Taux de réussite 2023 : 83%  
(35 candidats présentés, 29 reçus)

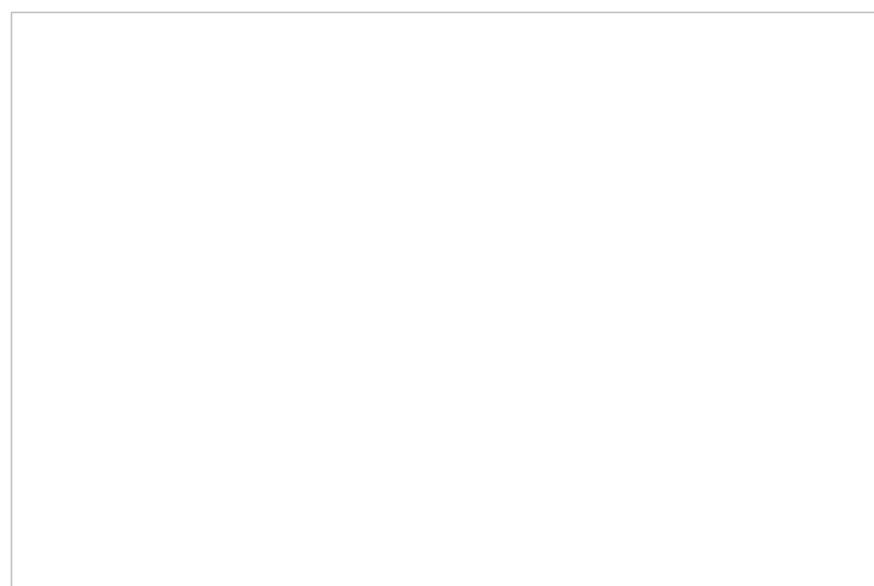
#### Titre du diplôme

CAP PATISSIER - Visa Métiers



**Numéro RNCP :**  
**RNCP N°**  
**38765**

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse  
Date d'enregistrement : 27/03/2024



**« Préparer votre avenir professionnel en vous formant au métier de**

## **Objectifs**

- Réaliser petits fours et gâteaux de voyage
- Réaliser des entremets et petits gâteaux
- Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

## **Les débouchés**

- Ouvrier en pâtisserie

## **Suite de parcours**

- CAP boulanger
- CAP chocolatier confiseur
- CAP glacier fabricant
- MC pâtisserie boulangère
- MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée
- BAC PRO boulanger pâtissier
- BP boulanger
- BTM pâtissier, confiseur, glacier, traiteur

## **Public**

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation
- Salariés désirant se former / se perfectionner / se reconvertir

## **Contenu**

### **Bloc de compétences**

- RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage
- RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux
- RNCP35316BC03 - Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP35316BC04 - Mathématiques et physique chimie
- RNCP35316BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP35316BC06 - Prévention-santé-environnement
- RNCP35316BC07 - Langue vivante étrangère

### **Domaines de connaissances**

- La gestion de la réception des produits et le suivi des produits stockés
- L'organisation du poste de travail et les règles d'hygiène
- Les techniques de fabrication, préparation, cuisson et finition
- L'évaluation de la production
- L'organisation de la production et la préparation des éléments de garniture
- La réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Le montage, la finition et la décoration d'entremets et petits gâteaux
- La valorisation des produits et la mesure du coût des produits fabriqués

### **Prérequis**

- Aucun

### **Informations complémentaires :**

- Validation du projet obligatoire par un stage en entreprise de 5 jours minimum.
- Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit, et des 4 opérations en mathématiques.

### **Méthodes mobilisées**

- Formation en alternance en centre de formation et en entreprise
- Accompagnement individualisé
- Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Livret d'alternance numérique
- Visite en entreprise
- Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés
- Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

### **Délais et modalités d'accès**

- Candidature à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre.
- Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel
- Salarié  
en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financements

### **Modalités d'évaluation**

- Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise
- Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

### **Durée**

- Centre de formation : de 490h à 770h
- Stages en entreprise : de 420h à 840h
- Parcours personnalisé après positionnement

### **Tarif**

- Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la Région des Pays de la Loire sur étude du dossier
- Salariés : possibilité de prise en charge du coût de la formation selon type de financement.
- Tarif sur devis selon les conditions de réalisation et cadre tarifaire

### **Lieu(x) de Formation**

- CMA Formation Nantes  
- 02 51 13 83 85 -  
[fpc44@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:fpc44@artisanatpaysdelaloire.fr)
- CMA Formation Angers  
- 02 41 22 61 53 -  
[fpc49@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:fpc49@artisanatpaysdelaloire.fr)
- CMA Formation

Sarthe

-

02 53 04 85 11 -

[fpc72@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:fpc72@artisanatpaysdelaloire.fr)

### **Équivalence / passerelle**

- Pas d'équivalence
- Passerelle CAP Boulanger, CAP Chocolatier Confiseur ou CAP Glacier en 1 an, Entrée en seconde année Bac pro Boulanger

### **Accessibilité**

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.

### **Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire**

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z



[Se préinscrire à la formation](#)

*Date de mise à jour : 27 juin 2024*

Délivré par:

- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâtureaux - 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- St-Nazaire, CMA Formation (44) : 66, rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE
- Angers, CMA Formation (49) : 3, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Le Mans, CMA Formation (72) : 187, rue Henri Champion - 72000 LE MANS
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DEMANDEUR D'EMPLOI - contact