



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

Pâtisserie

## CAP PÂTISSIER

Se préparer au diplôme en 15 jours



### TARIF

**3 000 €** nets de taxes

Possibilité de prise  
en charge : nous consulter



### DURÉE

**15 jours**



### PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



### OBJECTIFS

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises d'une livraison.
- Peser, mesurer, préparer la fabrication et effectuer les calculs nécessaires à la production.
- Préparer les pâtisseries et fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité.
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis.
- Rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements de la réception à la production.
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente et utiliser un langage approprié à la situation.



### PUBLIC

Tout public





## CONTENU

- Enseignement professionnel de la pratique du CAP Pâtissier (blocs de compétences 1 et 2)
- RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)
- RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)
- Voir le référentiel sur France compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765>



### LES + DE LA FORMATION

- des formateurs experts
- des plateaux techniques performants



## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Mises en situations pratiques
- Apports théoriques



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation



## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription et calendrier des formations sur [artisanatpaysdelaloire.fr](http://artisanatpaysdelaloire.fr)
- Inscription jusqu'à 15 jours avant le début de la formation
- Ouverture de la formation avec 3 personnes minimum



## ACCESSIBILITÉ

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



[www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap](http://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap)

## CONTACTEZ-NOUS !

**CMA Formation - Nantes**

02 40 18 96 96

[fpc44@cma-paysdelaloire.fr](mailto:fpc44@cma-paysdelaloire.fr)

[artisanatpaysdelaloire.fr](http://artisanatpaysdelaloire.fr)

