



N° Siret : 189 740 111 00019  
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant  
le public à mobilité réduite

#### LES DEBOUCHÉS :

Ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience

#### SUITE DE PARCOURS :

MC PATISSIER  
BTM PATISSIER

*« Avec La  
Chambre de Métiers,  
je me forme, j'avance »*

### Plus-value de la formation

Préparer à la certification,  
Être employable dans  
l'activité.

### Validation

CAP Pâtissier – RNCP 38765  
Ou certificat de réalisation

#### CONTACT ET INSCRIPTION :

[fc2formation@cma-reunion.fr](mailto:fc2formation@cma-reunion.fr)

Tél. : 0262 96 12 66

#### URMA DE SAINT PIERRE

Service Formation Continue – Bât. AF  
Campus Professionnel  
65, rue du Père Lafosse  
97410 SAINT PIERRE

[www.artisanat974.re](http://www.artisanat974.re)

## CAP PATISSIER RNCP 38765



### URMA de Saint-Pierre

#### DATE - DUREE

- Dates prévisionnelles : Du 21/08/2024 au 06/06/2025
- Durée : Parcours Individualisé de formation 1258h- parcours Individualisé de formation Approfondie 1 330h
- Financement : marché AFC 00186-011
- Jours et horaires : 32h à 35h/semaine; 08h-12h et 13h-17h

#### MODALITES D'ACCES

- Dossier de candidature et pièces justificatives + Entretien.

#### OBJECTIFS

- Être capable de confectionner des pâtisseries commercialisables à partir de matières premières
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel

#### PUBLIC - PRE REQUIS

- Maîtrise les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Profil: Demandeurs d'emploi, inscrit à France Travail

#### CONTENU DE LA FORMATION

- Bloc de compétences n°1: Confection de Tours, Petits-Fours secs et moelleux, Gâteau de voyage dont Prévention Santé Environnement (286h)
- Bloc de compétences n°2: Confection d'Entremets et petits gâteaux (144 h)
- Bloc de compétences n°3: Français / Histoire-Géographie/ Enseignement moral et civique(84 h)
- Bloc de compétences n°4: Mathématiques-sciences physique et chimique (84 h)
- Bloc de compétences n°6 : langue vivante (84h)
- Bloc de compétences n°7 : Arts Appliqués et culture artistiques (24h)
- Bilan pédagogique (6h)
- Remise à niveau ( 72h)
- Soutien personnalisé, coaching, accompagnement à la certification (35h)
- Formation en situation de Travail en entreprise (FESTE) (490h)
- Appui à la recherche d'emploi ( 21h)

#### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Vidéo projecteur, supports documentaires, mémo technique
- Atelier équipé en centre de formation

#### MODALITES D'EVALUATION

- Certificat de réalisation
- Certificat SST + Certificat Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée de restauration commerciale
- Evaluations en cours de formation - préparation examen blanc