

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

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

Plus-value de la formation

Accompagnement sur
le projet
professionnel

Validation

Si réussite à l'examen : Diplôme
du CAP PÂTISSIER
Une attestation de formation

SUITE DE
PARCOURS :
MC PÂTISSIER
BTM PÂTISSIER

CONTACTS :

URMA de Sainte Clotilde
emilie.riviere@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 28 18 30

Avenue Stanislas Gimart
BP 30312
97494 Ste Clotilde Cedex
www.artisanat974.re

PÂTISSIER

RNCP 38765

URMA CF de Sainte Clotilde

DATE - DURÉE

- Session : du 06/08/2024 au 24/06/2025
- Durée max : 1484 heures dont 994 heures en centre et 490 h en entreprise
- Tarif : action totalement prise en charge par FRANCE TRAVAIL
- Horaires : en fonction du calendrier prévisionnel mais généralement entre 8h -17h

MODALITES D'ACCÈS

- Réunion d'Information Collective et de Positionnement le 11/07/2024 (se rapprocher de son conseiller FRANCE TRAVAIL pour l'inscription à cette réunion) ; lors de cette réunion, entretien et test de positionnement
- Effectif : 12 stagiaires maximum

OBJECTIFS

- Être capable de fabriquer, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
 - Tour
 - Petits fours secs et moelleux
 - Gâteaux de voyage
 - Entremets
 - Petits gâteaux
- Présenter au personnel de vente les produits réalisés
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel.

PUBLICS - PRÉREQUIS

- Personnes à la recherche d'un emploi, inscrites à France Travail
- Pré requis : Savoir lire, écrire, compter

CONTENUS DE LA FORMATION

- Remise à niveau.
- Bloc de compétences n°1 : Tour, petits four secs et moelleux, gâteaux de voyage, prévention santé environnement.
- Bloc de compétences n°2 : entremets et petits gâteaux.
- Bloc de compétences n°3 : français, histoire géographie et enseignement moral et civique.
- Bloc de compétence n°4 : mathématiques, sciences physiques et chimiques.
- Bloc de compétence n°5 : langue vivante.
- Bloc de compétences n° 6 : arts appliqués et cultures artistiques.
- Soutien personnalisé, Coaching, Accompagnement à la certification
- Formation En Situation de Travail en Entreprise
- Appui à la Recherche d'Emploi

MÉTHODE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Salle banalisée - vidéo projecteur - support de formation- atelier pédagogique
 - Méthodes actives et participatives en privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte également du niveau des stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Positionnement oral : tour de table
- QCM et / ou exercices d'application et / ou mise en situation
- Examen Final : ponctuel (écrit, oral et pratique)

Intervenants : Intervenants disposant d'une expertise dans l'accompagnement des apprenants de la discipline