

➤ **Présentation du métier - Secteur : Alimentation**

Le (la) Pâtissier(ère) confectionne toutes sortes d'entremets, de viennoiseries et de confiseries

➤ **Les compétences entrepreneuriales**

- Maîtriser les savoir-faire professionnels, pratiques et technologiques d'une production (organiser, réaliser, ...)
- Connaître les matières premières nécessaires pour une production de haute qualité
- Maîtriser les coûts de production

➤ **Perspectives d'évolution**

Le CAP permet de devenir commis ou ouvrier pâtissier. Les formations et diplômes complémentaires permettent d'accéder aux postes de chef de laboratoire.

➤ **Entreprise d'accueil**

Il (elle) exerce au sein de pâtisseries artisanales, de restaurants, de grandes surfaces ou d'industries agroalimentaires

Il (elle) travaille seul ou en équipe, il (elle) travaille la nuit.

Il (elle) exerce le plus souvent debout.

➤ **Les activités du métier**

Il (elle) est un véritable créateur, capable de cuisiner notamment : des gâteaux, des confiseries, des viennoiseries, des préparations au chocolat, des petits fours, ...

Il (elle) doit faire preuve d'originalité dans ses créations.

Il (elle) doit gérer des stocks de matières premières, effectuer des commandes, réaliser des inventaires réguliers et être en contact de la clientèle pour vendre, répondre aux questions et prendre les commandes.

➤ **Equivalence/Passerelle**

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Boulanger, CAP Chocolatier Confiseur ou CAP Glacier en 1 an, Entrée en seconde année Bac Pro Boulanger-Pâtissier

➤ **Suite de parcours possible**

- MC Pâtisserie Boulangère,
- MC Boulangerie spécialisée,
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier,
- Brevet Technique des Métiers Pâtisserie.

Objectifs

Etre capable de réaliser les opérations élémentaires de fabrication des pâtes, gâteaux, glaces, confiseries et chocolats.

Contenu de la formation

Enseignement Professionnel :

- Pratique Professionnelle, technologie et dessin
- Réalisation,
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Enseignement Général :

- Expression française
- Mathématiques
- Vie Sociale et Professionnelle
- Education Physique et Sportive
- Epreuve facultative (langue vivante étrangère)

Modalité de déroulement

- Présentiel.

Modalité pédagogique

Salle balisées, salles aménagées, salles informatiques et plateaux techniques (Laboratoire et ateliers)

Modalité d'évaluation

- Devoirs surveillés
- Evaluations semestrielles et ponctuelles
- Dossier Technique
- Etudes de cas
- Examen blancs
- Oraux.

Coût de la formation

Gratuit pour les apprentis de 16 à 29 ans. Prise en charge des coûts par l'OPCO suivant la branche professionnelle. Coût moyen : 5 997,50 €/an

Indicateurs de résultats

Taux de réussite à l'examen

78%

Taux d'insertion Professionnelle

17%

Taux de poursuite d'études

83%

Valeur Ajoutée

(Taux d'insertion dans le métier visé des diplômés)

100%

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS
CMA FORMATION RIVIÈRE-SALÉE

Durée de la formation

- 2 ans (avec possibilités de valider un/ou des blocs de compétences).

Admission

- Etre âgé(e) de 16 ans à 29 ans révolus
- Niveau souhaitable : Niveau souhaitable 4ème ou 3ème

Modalité d'inscription

- Retrait de dossier tout au long de l'année, après participation obligatoire à la réunion d'information.

Rythme/Nombre d'heures

- Alternance : :1 semaine au CFA/ 2 semaine en entreprise ou 2 jours/semaine en centre soit 16h et 19h en entreprise/semaine.
- En centre : 1ère année : 455 h
2ème année : 455 h

Nombre d'apprentis en 2024

21

Taux de satisfaction 2024

100%

Taux de rupture des contrats d'apprentissage

14 %

Taux d'interruption en cours de formation

0 %

Personne en situation de handicap

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap :

« Mme Céline PALAIN SAINT AGATHE » :

c.palain-saint-agathe@cma-martinique.com

ou

0696 02 28 39