



☀ 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 agro-alimentaires

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.

☀ 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.

Durée de la formation :

2 ans (Possibilité de réduire le parcours selon le profil du candidat)

Admission :

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

Modalité d'inscription:

Retrait de dossier de Juin à Novembre, après participation obligatoire à la réunion d'information.

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 d'évaluation: Devoirs surveillés – Evaluations semestrielles et ponctuelles – Dossier Technique – Etudes de cas - Examen blancs – Oraux

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 : 1^{ère} année : 455 h 2^{ème} année : 455 h

Effectif prévisionnel

Min: 8 Max : 15

Taux de réussite à l'examen 2020 :

70%

Taux de poursuite d'études 2020

60%

Taux d'insertion Professionnelle

20%

Taux d'interruption en cours de formation (tous motifs confondus)

35%

Personne en situation de handicap :

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap « Mme Stéphanie BOISNOIR » : stephanie.boisnoir@cma-martinique.com

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

Valeur ajoutée du centre de formation :

Inscription des apprentis au concours des métiers au niveau départemental et national

- o qualité des installations, le professionnalisme et les résultats dans les métiers de bouche.
- o l'expérience de gestion de la formation par l'apprentissage depuis près de 45 ans
- o la formation de chefs d'entreprise et de personnalités reconnus en Martinique et à l'extérieur.