

### ➤ **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.

### ➤ **Suite de parcours possible**

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

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS**  
Centre de Formation d'Apprentis de la CMA Martinique

📍 Quartier Laugier - 97215 RIVIERE-SALEE

☎ 0596 68 09 14

✉ secretariat.cfa@cma-martinique.com

🌐 [cma-martinique.com](http://cma-martinique.com)

📘 @CMA972

📷 cma\_martinique

📺 cma-martinique

### 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 banalisées, 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

### Valeur ajoutée du centre de formation

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

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

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS**  
Centre de Formation d'Apprentis de la CMA Martinique

📍 Quartier Laugier - 97215 RIVIERE-SALEE  
☎ 0596 68 09 14  
✉ secretariat.cfa@cma-martinique.com

🌐 cma-martinique.com  
📱 @CMA972  
📷 cma\_martinique  
📺 cma-martinique

### 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

### Effectif prévisionnel

Min : 8 Max : 15

### Taux de réussite à l'examen

83%

### Taux de poursuite d'études

40%

### Taux d'insertion Professionnelle

50%

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

29%

### 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](mailto:stephanie.boisnoir@cma-martinique.com)

OU  
0696 89 64 03