PÂTISSIER

EN CONTRAT D'ALTERNANCE

CAP
FORMATION DE NIVEAU 3

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
NOUVELLE-CALÉDONIE

CONTENU DE LA FORMATION

OBJECTIF
Fabriquer les produits de pâtisserie dans le respect des procédés de transformation, des normes d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage. Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente. Il(elle) peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

LIEUX
En centre de formation de l'artisanat situé à Nouville et en entreprise.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

- Français
- Histoire-Géographie et Instruction Civique
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement

MODALITÉ DE VALIDATION
La formation est validée par un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3.

L'examen se déroule sous forme d'épreuves ponctuelles (examen final)

- Matières générales (écrites et orales)
- Matières professionnelles (écrites et pratiques)

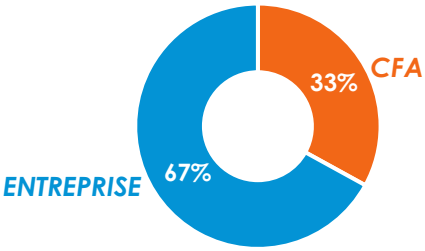
100% DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

RYTHME DE L'ALTERNANCE

ALTERNANCE
2 semaines en entreprise et 1 semaine de cours théorique et pratique.

CALENDRIER
Le planning de formation prévoit 13 à 14 semaines de cours en CFA par an.

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION
2 ans, avec 5 semaines de congés payés par an.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

CONDITION D'ADMISSION

Avoir plus de 16 ans, valider toutes les étapes de recrutement.

Recherche d'entreprise

1. **Enregistrement** Pré-inscription au Point A
2. **Information et Tests de positionnement**
3. **Entretien de motivation** avec un conseiller
4. **Signature du contrat**
5. **Intégration formation en CFA** (fin février)

RENSEIGNEZ-VOUS !

POINT A
Votre première étape vers l'Alternance

POINT A - NC
14 rue de Verdun – NOUMÉA
Accueil du public du lundi au jeudi de 8h à 16h
24 69 49

contact@pointa.nc
www.pointa.nc

APPRENDRE UN MÉTIER

PÂTISSIER

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
NOUVELLE-CALÉDONIE

Prépare et confectionne des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Peut effectuer la vente de produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie. Peut gérer un commerce de détail alimentaire(pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacier,...). Suit l'état des stocks, définit les besoins en approvisionnement et prépare les commandes.

CODE ROME
D1104

ACTIVITÉS

- **Fabriquer et présenter** des produits de pâtisserie et de viennoiseries.
- **Approvisionner** (réceptionner et stocker) les marchandises.
- **Organiser** son temps et espace de travail.
- **Produire (fabriquer) et transformer (conditionner et conserver)** les produits.
- **Communiquer au sein de l'entreprise :** Rendre compte à la hiérarchie sur l'approvisionnement , la production et la mise en vente ou distribution.
- **Appliquer une démarche qualité :** Contrôler la conformité des produits tout au long du processus de production. Nettoyer, désinfecter et ranger l'outillage, les matériels et les locaux professionnels.

PROFIL MÉTIER REQUIS

- **Méticuleux et Rigoureux** : la précision est indispensable à la réalisation de certaines recettes.
- **Habile et Organisé** : les assemblages de pièces et les décorations à base de crème sont souvent délicats à réaliser.
- **Gourmet** : pour optimiser la finesse du goût des pâtisseries.
- **Imaginatif** : le succès d'un pâtissier est souvent dû à sa créativité, à ses inventions et à son sens de la décoration.
- **Soigné** : le travail en unité de fabrication et en boutique exige une hygiène irréprochable.
- **Endurant** : avoir une condition physique suffisante.

100%
D'INSERTION PROFESSIONNELLE

EMPLOIS VISÉS

- Pâtissier.
- Artisan-chocolatier.
- Confiseur-Glacier-Traiteur.

- *Formation complémentaire envisageable au CFA de la CMA > Employé traiteur en 1 an.*

CENTRE DE FORMATION DE L'ARTISANAT

CMA - NC
1, rue Juliette Bernard,
NOUVILLE - NOUMÉA
25 97 40

formation@cma.nc
www.cma.nc