

## CONTENU DE LA FORMATION

### OBJECTIF

Fabriquer les produits de pâtisserie dans les 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 V.

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

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

**100%**  
de réussite aux examens  
au CFA en 2018

## RYTHME DE L'ALTERNANCE

### ALTERNANCE

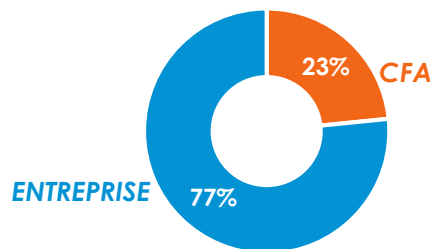
3 semaines en entreprise et 1 semaine de cours théorique et pratique.

### NOMBRE D'HEURES EN CFA

906 heures, le calendrier prévoit 11 semaines et 3 jours en CFA par an.

### DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

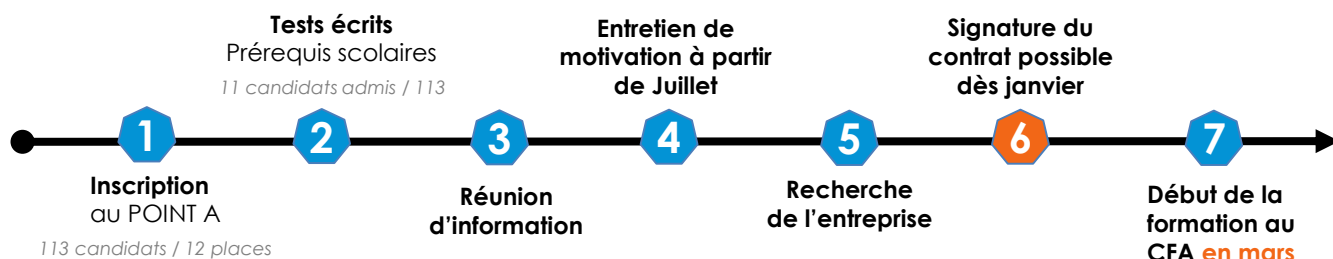
2 ANS



## MODALITÉS D'INSCRIPTION

### CONDITION D'ADMISSION

Avoir plus de 16 ans, valider les 6 étapes de recrutement.



\*base résultats recrutement 2019

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.

\* SOURCE

## ACTIVITÉS

**FABRIQUER ET PRÉSENTER DES PRODUITS DE PÂTISSERIE ET DE VIENNOISERIES**

**APPROVISIONNER (RECEPTIONNER 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 DÉMARCHÉ 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, en



## EMPLOI VISÉS

- Pâtissier
- Artisan-chocolatier
- Confiseur – Glacier - Traiteur
- Formation possible sur un métier connexe au métier de bouche au CFA de la CMA

**90%**  
d'insertion professionnelle  
en 2018 au CFA de la CMA