



Diplôme/Validation

Diplôme d'État de niveau III
délivré par le Ministère de l'Éducation
Nationale et de la Jeunesse
RNCP 38765 - JO/BO le 01/12/2022



Durée

2 ans



Calendrier

840 h en centre de formation
(26 semaines)
2730 h en entreprise (78 semaines)



Conditions d'accès

- Renseignement du dossier de pré-inscription
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Délai d'accès

Entrée tout au long de l'année

Prérequis

Savoir lire, écrire et compter



Tarif

Devis sur demande

Financement

OPCO



Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou
ZA Vadivel Vayaboury
97410 Saint Pierre
NDA : 98973060297
(Préfecture de la Réunion)
N°UAI : 9741843K

CAP Pâtisserie

Objectifs

Produire des petits fours secs, mœlleux et des gâteaux de voyage :

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

Produire des entremets et petits gâteaux :

- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux
- Valorisation des produits finis

Programme

- RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage
- RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux
- RNCP38765BC03 - Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- RNCP38765BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP38765BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP38765BC06 - Langue vivante étrangère
- RNCP38875BC07 - Prévention-santé-environnement

Profil

- Être créatif avec un sens artistique
- Avoir une bonne condition physique
- Être prêt à travailler tôt le matin
- Être rigoureux, minutieux et patient
- Être persévérant et curieux

Public

- En contrat d'apprentissage : jeune de 16 à 29 ans révolus
- En contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans
- Demandeur d'emploi
- Salarié

♿ Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé avec l'Agefiph pour faciliter leur parcours.

Méthodes mobilisées

- Pédagogie active et démonstrative
- Les stagiaires suivent un modèle qui combine des périodes de formation théorique et pratique en centre, ainsi que des stages obligatoires en entreprise.
- Les travaux pratiques se déroulent sur des plateaux techniques équipés de matériel professionnel.

Modalités d'évaluation

- Évaluation en cours de formation
 - Épreuves pratiques, écrite et orale
 - Dossier « chef d'œuvre »
- Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance

Poursuite professionnelle

- CS Pâtisserie (RNCP 38761)
- Emploi : Pâtissier (H/F)
- Code ROME : D1104 Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Contact

Marie Stéphanie Leveueur
Référente pédagogique handicap et mobilité
contact@lmacademie.re
0262 860 218 • 0693 330 896



www.lmacademie.re

