



Diplôme/Validation

Diplôme d'État de niveau III
délivré par le Ministère de l'Éducation
Nationale et de la Jeunesse
RNCP 38761 - JO/BO le 30/01/2024
Référence au JO/BO - Arrêté du 05/01/2024



Durée

1 an



Calendrier

455 h en centre de formation
(13 semaines)
1365 h en entreprise (39 semaines)



Conditions d'accès

- Renseignement de la fiche de pré-inscription
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Délai d'accès

1 mois avant le démarrage de la session

Prérequis

Être titulaire d'un CAP Pâtisserie ou BAC PRO Boulangerie-pâtisserie



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

Mention complémentaire pâtissier de boutique (H/F)

Objectifs

- Produire des entremets, des petits gâteaux et petits fours, des gâteaux de voyage, des tartes élaborées et des croquebouches
- Réaliser les préparations de base, les montages et finitions
- Utiliser les matières premières et les techniques les plus adaptées
- Organiser et suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable

Programme

- RNCP38761BC01 - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches
- RNCP38761BC02 - Optimiser la production en pâtisserie

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
 - Épreuve pratique et écrite
- Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance

Poursuite professionnelle

BM pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée (35966)

Emploi : Ouvrier spécialisé en pâtisserie (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

