



LMA est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de bouche

Équipe pédagogique

Formateurs experts dans le domaine de la boulangerie

Diplôme/Validation

Diplôme d'État de niveau III
délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
RNCP 38765
JO/BO du 1er Décembre 2022

Durée

12 mois

(Durée indicative, ajustable selon le profil des bénéficiaires)

Calendrier

400 h centre de formation
1420 h en entreprise

Conditions d'accès

Contrat d'apprentissage signé avec une entreprise
Test de positionnement

Délai d'accès

15 jours avant le démarrage de la session

Prérequis

Diplôme de niveau Bac et CAP

Tarif

Devis sur demande

Nombre de places

20

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 Pâtissier (Connexe)

Alternance

Objectifs

Approvisionner et gérer les matières premières.
Organiser le poste de travail selon les consignes.
Élaborer pâtes, petits fours, gâteaux de voyage et produits semi-finis.
Préparer garnitures et appareils.
Monter, finaliser et valoriser entremets et petits gâteaux par une présentation soignée.

Programme

Production de petits fours et gâteaux de voyage
Production d'entremets et petits gâteaux
Prévention-santé-environnement

Public

En contrat d'apprentissage : jeune de 16 à 29 ans révolus
Demandeur d'emploi 26 ans et plus
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 »

Chaque bloc de compétence est indépendant et est validé à partir de 10/20

Poursuite professionnelle

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

Débouchés

Taux d'insertion global à 6 mois : 24%
Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : non communiqué par le certificateur

Qualité et satisfaction

% de taux de satisfaction (formation en cours)
% se sont présentés à l'examen (formation en cours)
% ont obtenu la certification (formation en cours)

Contact

Marie Stéphanie Levener

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

  
www.lmacademie.re