

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  
490 h de stage obligatoire en entreprise

### Conditions d'accès

Accord de financement.  
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

10

### Financement

France Travail, Autofinancement  
ou plan de formation de  
l'entreprise.

### 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)

## Formation professionnelle continue

### 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

Demandeur d'emploi 18 ans et plus  
Particulier

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



www.lmacademie.re

