



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.

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

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.

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