

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

Équipe pédagogique

Formateurs experts dans le domaine de la Pâtisserie

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

24 mois
(Durée indicative, ajustable selon le profil des bénéficiaires)

Calendrier

808 h centre de formation
2832 h en entreprise

Modalités d'accès

Contrat d'apprentissage signé avec une entreprise
Test de positionnement

Délai d'accès

15 jours avant le démarrage de la session

Prérequis

Aucun

Tarif

Devis sur demande

Nombre de places

30

Financement

OPCO

Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou
ZA Vadivel Vayaboury - 97410 Saint Pierre NDA : 98973060297
Préfecture de la Réunion (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)
N°UAI : 9741843K

Version 2

Date de mise à jour : 27/04/2026



CAP Pâtissier (2 ans)

Alternance

Objectifs

Gérer les matières premières et organiser le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène

Réaliser des pâtes de base, garnitures, petits fours et produits de pâtisserie

Élaborer des entremets et gâteaux de voyage selon les recettes

Assurer le montage, la finition et la présentation soignée des produits

Communiquer à l'oral et à l'écrit dans un cadre professionnel simple.

Situer, comprendre et utiliser des repères historiques et citoyens.

Rechercher, calculer et justifier des résultats simples.

Bouger efficacement, respecter les règles et préserver sa santé.

Identifier les risques et appliquer les règles de prévention.

Comprendre et échanger en anglais simple (niveau A2).

Programme

Production de petits fours et gâteaux de voyage

Production d'entremets et petits gâteaux

Français et histoire-géographie-

enseignement moral et civique

Mathématiques et physique-chimie

Langue vivante étrangère

Éducation physique et sportive

Prévention-santé-environnement

Public

En contrat d'apprentissage : jeune de 16 à 29 ans révolus

Demandeur d'emploi 18 ans et plus

Salarié

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

Contact

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

Équivalence passerelle

Aucun

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
Questionnaire d'évaluation de la satisfaction

Poursuite professionnelle

CS Pâtisserie en boutique (RNCP 38761)

Débouchés

Emploi : Pâtissier (H/F)

Code ROME : D1104 Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacierie

Taux d'insertion global à 6 mois : XX%

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

Emploi : Ouvrier boulanger (H/F)

Code ROME : D1102 Boulangerie - Pâtisserie

Pâtisserie

Qualité et satisfaction

XX% de taux de satisfaction

100% se sont présentés à l'examen

100% ont obtenu la certification



www.lmacademie.re

LMA
Révélez votre potentiel