

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  
Test de positionnement  
Entretien

### Délai d'accès

15 jours avant le démarrage  
de la session

### Prérequis

Aucun

### 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 (cet  
enregistrement ne vaut pas  
agrément de l'Etat)  
N°UAI : 9741843K

Version 1

Date de mise à jour : 09/07/2026

# CAP Pâtissier ( 2 ans )

## Alternance

### Objectifs

Réceptionner, contrôler et stocker les matières premières dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Réaliser les principales fabrications de pâtisserie en appliquant les techniques professionnelles.

Monter, décorer et conditionner les produits dans le respect des exigences de qualité et de commercialisation.

Développer les compétences professionnelles en communication, en calcul et en organisation.

Renforcer les connaissances en culture générale, en prévention des risques et en anglais professionnel.

### 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

Apprenti de 16 à 29 ans révolus

Demandeur d'emploi 18 ans et plus

♿ 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 »

Questionnaire d'évaluation de la satisfaction

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

### Poursuite professionnelle

CS (certificat de spécialisation) Pâtisserie en boutique (RNCP 38761)

### Débouchés

Emploi : Pâtissier (H/F)

Code ROME : D1104 Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

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

### Équivalence passerelle

Aucun

### Qualité et satisfaction

XX% de taux de satisfaction

XXX% se sont présentés à l'examen

XXX% ont obtenu la certification

### Contact

Marie Stéphanie Leveueur

Référente pédagogique handicap et mobilité  
contact@lmacademie.re

0262 860 218 • 0693 330 896



www.lmacademie.re

