

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

12 mois

(Durée indicative, ajustable selon
le profil des bénéficiaires)

Calendrier

404 h centre de formation
1416 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

Niveau Bac ou CAP requis

Tarif

Devis sur demande

Nombre de places

10

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 (Connexe)

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.

Programme

Production de petits fours et gâteaux de voyage

Production d'entremets et petits gâteaux

Prévention-santé-environnement

Public

Apprenti 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.

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

XX% se sont présentés à l'examen

XX% 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

