

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

264 h centre de formation
490 h de stage obligatoire en entreprise

Modalités d'accès

Accord de financement.
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

France Travail, Autofinancement
ou plan de formation de
l'entreprise
Région Réunion

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)

Formation professionnelle

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

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



www.lmacademie.re

