



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION



CAP - Niveau 3

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Pâtissier



LES OBJECTIFS

Former des ouvriers qualifié capables de :

- Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.
- Gérer les stocks de produits,
- Fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire

LES DÉBOUCHÉS

Ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

POURSUIITE D'ÉTUDES

Le titulaire du diplôme peut poursuivre en :

- MC Pâtisserie
- BTM Pâtisserie
- BAC PRO Pâtisserie

LES +++ DE LA FORMATION

L'étudiant lors de son parcours peut participer à des concours régionaux et nationaux

Université Régionale des
Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation
de Sainte-Clotilde

0262 28 18 30

Centre de Formation
de Saint-Pierre

0262 70 08 60

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence
98 97 022 98 97





CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

PATISSIER - NIVEAU 3

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Contrat d'apprentissage** : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation** : à partir de 18 ans
- **Formation continue** : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS

- Soit titulaire de certains CAP
- Soit jeunes issus de la classe de 3^{ème}
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un Module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage).

DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis : 0262 21 04 35

Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52

Saint-André : 0262 46 62 00



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

COUPON-RÉPONSE à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

.....

Code postal : Ville :

Tél. : 0262 GSM : 069 Fax : 026

Email :

veiller au respect des normes règlementaires

fabriquer des pâtisseries

prendre en charge les commandes

CONTENU PÉDAGOGIQUE

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Français
- Histoire géographie et éducation morale et civique
- Prévention santé environnement
- Arts appliqués
- Anglais
- EPS

Enseignement permettant une personnalisation de parcours

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène des locaux
- Environnement Economique, Juridique et Social de l'entreprise
- pratiques professionnelles (tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux)
- Chef d'œuvre

Enseignement théorique et pratique alternant atelier et salle

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

L'alternance : 1 semaine en Centre et 2 semaines en entreprise

DURÉE

2 ans, adaptation selon profil

EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Formation initiale : Les examens, pour les enseignements généraux et le chef d'œuvre, sont validés par évaluation en cours de formation (CCF) à l'URMA de Sainte Clotilde et en épreuves ponctuelles à l'URMA de Saint Pierre. Sur la partie pratique, les évaluations sont validées par épreuves ponctuelles en fin de parcours.

Formation Continue : Les examens sont validés par épreuves ponctuelles en fin de parcours

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectuées en centre. L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- des salles équipées
- des salles informatiques avec accès internet
- atelier équipé

Les méthodes pédagogiques mises en oeuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours.

Je suis intéressé(e) par la formation

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) PATISSIER - NIVEAU 3

Je souhaite être contacté(e)

Créneaux horaires :
(facultatif)

