



CENTRE DE FORMATION
CMA ÎLE-DE-FRANCE
YVELINES

PÂTISSERIE



PRODUITS
DE PÂTISSERIE



ESPRIT
CRÉATIF



SENS
ARTISTIQUE



GESTION
COMMERCE

Être pâtissier, c'est savoir **confectionner des pâtes et des crèmes afin de réaliser toutes sortes de fabrications**, comme des tartes, des entremets, des petits fours et des produits à base de sucre comme des confiseries ou à base de chocolat.

Tout en respectant les règles d'hygiène et en appliquant les bonnes recettes, le pâtissier **choisit avec goût et méthode les bons ingrédients**, sait **jouer sur les formes et les couleurs pour** soigner la présentation et **obtenir un résultat irrépochable**.

Formations proposées

Diplômes	Durée	Conditions d'admission	Niveau
CAP* Pâtissier	2 ans	Être agé(e) entre 15 ans et 29 ans révolus (sauf dérogation).	3
CAP* Pâtissier	1 an	Être titulaire d'un diplôme au minimum de même niveau.	3
MC** Pâtisserie boulangère	1 an	Être titulaire d'un CAP Pâtissier.	3
MC** Pâtisserie, chocolaterie, glacerie, confiserie	1 an	Être titulaire d'un CAP Pâtissier.	3
BP*** Pâtissier	2 ans	Être titulaire d'un diplôme en pâtisserie plus une année complémentaire en formation ou en emploi.	4

*Certificat d'aptitude professionnelle
**Mention complémentaire
***Brevet technique des métiers

→ Il est essentiel de posséder les qualités suivantes :

- ✓ Un sens artistique ;
- ✓ Des qualités gustatives ;
- ✓ Une habileté manuelle, de la minutie ;
- ✓ De la persévérance, de la curiosité ;
- ✓ Un sens de l'organisation ;



PARCOURS HORS APPRENTISSAGE

Possibilité de se former au métier dans le cadre de la formation continue (PRO-A, CPF, CPFTP, PDC, contrat de professionnalisation).

Être pâtissier,
au-delà d'un métier que l'on apprend,
c'est une passion à partager.

Conditions de travail

Les horaires sont importants et matinaux. Les périodes de fêtes sont très chargées. L'activité nécessite de travailler pendant les week-ends et les jours fériés selon l'établissement.

Le travail s'effectue dans un laboratoire. Les diplômes obtenus, le talent et l'expérience professionnelle déterminent l'ascension hiérarchique.

La hiérarchie varie du commis au chef de poste de fabrication.

Débouchés professionnels

Les pâtisseries artisanales représentent encore la plus grande source d'emplois pour le pâtissier. Les traiteurs proposent fréquemment des produits de pâtisserie et, inversement, les pâtisseries préparent aujourd'hui du snacking aussi bien pour la restauration rapide que pour le haut de gamme.

Les palaces et les chaînes hôtelières, en particulier internationales, sont à la recherche de pâtissiers français. La grande distribution et l'industrie offrent aujourd'hui de plus en plus de pâtisserie et de confiseries.

Rémunération

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage (% SMIC) fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation. Cependant, les frais de restauration, transport, achat de matériel professionnel nécessaire à l'exercice du métier sont à la charge de l'apprenti.



TARIFS

● Apprentissage : Gratuit*

*Prise en charge par l'OPCO, hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle.

● Formation continue : Sur devis*

*Nous consulter pour toute demande de prise en charge.

ACCUEIL DE PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

RÉFÉRENT HANDICAP - YVELINES :

@ : handicap.78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 43 43 77

CONTACTS

INFO CONSEIL CFA :

@ : infoconseil78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 55 15 23

FORMATION CONTINUE :

@ : formation.78@cma-idf.fr

☎ : 01 39 43 43 64

Site Internet Formation

Scannez-moi !



www.cm-yvelines.fr



www.apprentissage-formation-cma78.fr