

SE
FORMER
POUR
REUSSIR
www.cma-gard.fr



IRFMA 30/CFA

LE METIER DE Pâtissier.ère

Activité

Spécialiste des desserts, **le.la pâtissier.ère** confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assure souvent une activité de traiteur. Il.elle connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), sait choisir les bons ingrédients (farine, sucre, aromates) et les doser avec précision. Attentif.ve à la qualité et à la variété des produits qu'il.elle offre à sa clientèle, le.la pâtissier.ère flatte aussi l'œil du gourmet en soignant la décoration des desserts (fleurs en sucre, glaçages, rubans de chocolat ou de nougatine ...).

Où et comment ?

Le laboratoire dans lequel le.la pâtissier.ère évolue comprend plans de travail, plaques de cuisson, fours, chambres de fermentation et de réfrigération. Même s'il.elle utilise différents appareils, son tour de main reste essentiel pour réaliser mousses et nappages.

Profil

Adresse dans l'exécution des gestes, rigueur dans le suivi des recettes, minutie dans les dosages, respect de l'hygiène et de la propreté ... sans ces qualités, pas de crèmes ni de pâtes réussies ! Ce.tte artiste, amoureux.se des formes et des couleurs, sait apprécier les parfums et les textures et innover en jouant sur les goûts. Véritable orfèvre, il.elle ajoute à ses talents un esprit créatif pour décorer ses desserts. Il.elle se doit donc d'être méthodique, ordonné, avoir le sens de l'adaptation.

Le.la pâtissier.ère travaille et utilise différentes matières premières, aussi, il.elle est important de vérifier s'il.elle n'a pas d'allergies à la farine, par exemple. Il.elle est amené à travailler tôt le matin, le samedi, dimanche et jours fériés.

Débouchés et Évolutions

En fonction de ses motivations, le.la pâtissier.ère peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie ...) ou devenir traiteur spécialisé.e pour cocktails et buffets. Avec de l'expérience, il.elle peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.



Avec
le réseau des , d'Occitanie
l'Artisanat a de l'avenir



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

OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

GARD

Les formations de l'IRFMA 30/CFA de la CMA du Gard sont réalisées en étroite collaboration avec les Professionnels du secteur des métiers.

Toutes les conditions POUR REUSSIR !

L'IRFMA 30 se dote :

- D'un hébergement, « La Résidence Gaston Doumergue », proposant aux jeunes des **chambres** à 3 lits, ou des **studios et appartements** équipés d'une kitchenette, plus un **foyer** pour les résidents et une **laverie** ;
- Et d'une salle de restaurant qui permettra aux résidents de bénéficier d'un petit déjeuner, déjeuner et repas du soir à des prix très étudiés, et sera également ouvert le midi à tous les apprenants de l'IRFMA 30.

Transport

Bus de la gare de Nîmes à l'IRFMA 30/CFA, lignes 5,11 et Tempo, arrêt « Chambre de Métiers ». Compter environ 15 mn.

Pour en savoir plus

Découvrez toutes les formations proposées par l'IRFMA 30/CFA :

www.cma-gard.fr

à la rubrique « Découvrez le Centre de Formation des Apprentis ».



L'IRFMA 30/CFA de la CMA30 est aussi sur Facebook : Cliquez sur « J'aime »

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA30/CFA) de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard (Site du Gard) 904 avenue Maréchal Juin 30908 Nîmes Cedex 2

Tél: 04.66.62.80.30 - Fax: 04.66.62.80.37 Courriel : cfa@cma-gard.fr

www.cma-gard.fr
Suivez-nous sur les réseaux sociaux



OCÉANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE
IRFMA 30



Le diplôme et la formation sont accessibles en alternance :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
- Aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- Aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge.
- Aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

Le CAP Pâtisserie - Diplôme de niveau 3 (Anciennement V)

Durée de la Formation

2 ans à raison de 420h par an réparties sur 12 semaines.

Conditions d'entrée

Avoir 16 ans et moins de 30 ans ou 15 ans et terminé la classe de 3^{ème}.

Contenu de la Formation

Domaines Professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués à la profession
- Prévention Santé Environnement
- CEEJ

Domaines généraux

- Maths – Sciences - Physiques
- Français, Histoire/Géographie
- Education physique et sportive
- Langue Vivante

La Mention Complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées - Diplôme de niveau 3 (Anciennement V)

Durée de la Formation

1 an après le CAP.

Contenu de la Formation

- Pratique professionnelle
- Arts appliqués à la profession
- Technologie
- Sciences appliquées
- Evaluation de l'activité en milieu professionnel (dossier)

Le BTM Pâtisserie - Diplôme de niveau 4 (Anciennement IV)

Durée de la Formation

2 ans à raison de 420 heures par an réparties sur 12 semaines.

Conditions d'entrée

- Etre titulaire d'un CAP pâtissier ET une MC en pâtisserie, chocolaterie, glacerie-confiseur ou en traiteur ;
- Ou Etre titulaire d'un CAP pâtissier ET un CAP de chocolaterie ou de glacerie
- Ou Etre titulaire d'un CAP pâtissier ET un an d'expérience professionnelle hors apprentissage en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie ;
- Ou Etre titulaire d'un BTM de chocolatier –confiseur ou glacier sur un an avec bénéfice du domaine transversal.

Admission sur entretien et/ou test de positionnement.

Contenu de la Formation

Pour maîtriser et encadrer une production de haute qualité

- Production (pratique et technologie), Arts appliqués
- Gestion des coûts de fabrication
- Organisation du travail
- Animation d'équipe
- Innovation et commercialisation
- Langue vivante
- Informatique et parcours individualisé