

 **IRFMA 30/CFA**

LE METIER DE Pâtissier.ère

Toutes les conditions POUR REUSSIR !

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



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 ...).

OU 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 ! Cette 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 ÉVOLUTION

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.

Taux de réussite : 81%

Taux insertion : 98,5%

(Chiffres 2021)



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

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

L'IRFMA 30 se dote :

- D'un hébergement, « La Résidence Gaston Doumergue », proposant aux jeunes des chambrs 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 11 et 13, et Tempo, arrêt « Chambre de Métiers ». Compter environ 15 mn.



MODALITÉS ET PROGRAMMES
détaillés de chaque formation

NOUS CONSULTER



Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)
904 Avenue Maréchal Juin
30900 Nîmes

cfa@cma-gard.fr
04 66 62 80 30
Fax : 04 66 62 80 37
cma-gard.fr

Le diplôme et la formation sont accessibles en alternance et présentiel :

- 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.
- Aux autres personnes dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

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
1 an pour les titulaires du CAP Boulanger

Conditions d'entrée

Avoir 16 ans et moins de 30 ans ou 15 ans et terminé la classe de 3ème

Contenu de la Formation

DOMAINES PROFESSIONNELS

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

DOMAINES GENERAUX

- Maths, Sciences-Physiques
- Français, Histoire/Géographie
- Education physique et sportive
- Langue : Anglais

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

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

