

PÂTISSERIE



CAP / CS / BTM



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 ...).

DÉBOUCHÉS

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 et fidéliser la clientèle.

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

Impossible d'exercer ce métier sans posséder une sensibilité culinaire et avoir envie de partager son savoir-faire avec ses clients. Pour fabriquer un pain de qualité, le boulanger doit être habile de ses mains et respectueux des recettes mais aussi avoir un sens scrupuleux de l'hygiène. Il doit aussi savoir innover et proposer de nouveaux produits. Il doit aimer travailler les matières premières telles que la farine, le beurre, les œufs, etc. (et vérifier s'il n'a pas des allergies à la farine). Le Boulanger est amené à travailler tôt le matin, souvent le samedi et parfois le dimanche et jours fériés afin de satisfaire et fidéliser la clientèle.

TOUTES LES CONDITIONS POUR REUSSIR !

Les formations sont réalisées en étroite collaboration avec les professionnels du secteur des métiers.

Taux de réussite : 84.4%

Taux insertion : 94.8%

(Chiffres 2024)

CMA FORMATION

 **NÎMES**

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 ou un dispositif de reconversion professionnelle.

➤ **CAP PÂTISSIER** Diplôme de niveau 3

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 avoir terminé la classe de 3ème

Contenu de la Formation

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJ

DOMAINES GÉNÉRAUX

- Mathématiques et Physique Chimie
- Français, Histoire/Géographie
- Education physique et sportive
- Langue : Anglais

➤ **CERTIFICAT DE SÉCIALISATION PÂTISSERIES DE BOUTIQUE** Diplôme de niveau 3

Durée de la Formation

1 an après le CAP Boulanger ou Pâtissier

Conditions d'entrée

Être titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un BAC PRO boulanger-pâtissier

Contenu de la Formation

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Arts appliqués à la profession

➤ **BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR** Diplôme de niveau 4

Durée de la Formation

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

Conditions d'entrée : Admission sur entretien et/ou test de positionnement.

- Être titulaire d'un CAP pâtissier et CS pâtisseries de boutique
- Ou Être titulaire d'un CAP pâtissier et un CAP de chocolaterie ou de glacerie,
- Ou Être titulaire d'un CAP pâtissier et un an d'expérience professionnelle hors apprentissage en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie,
- Ou Être titulaire d'un BTM de chocolatier-confiseur ou glacier sur un an avec bénéfice du domaine transversal.

5 BLOCS DE COMPETENCES

Pour maîtriser et encadrer une production de haute qualité

- Organiser la production du laboratoire
- Gérer les coûts de production-fabrication
- Animer et gérer une équipe au quotidien
- Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- Développer la commercialisation des produits du laboratoire

Partenaire



DIPLÔMES
FORMATIONS
ALTERNANCE

CMA Formation Nîmes 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 CMA Formation Nîmes.

TRANSPORT

Bus de la gare de Nîmes à CMA Formation Nîmes, lignes 11 et 13, et Tempo, arrêt « Chambre de Métiers ». Compter environ 15 mn.



MODALITÉS ET PROGRAMMES

Détaillés de chaque formation

NOUS CONTACTER



CMA Formation Nîmes
de la Chambre de Métiers
et de l'Artisanat
904 Avenue Maréchal Juin
30900 Nîmes



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



Suivez-nous sur les réseaux sociaux