PÂTISSERIE (CCP DESSERT) (F/H)

RNCP : 35316

Lieu : **IMFPA Schœlcher** Niveau diplôme : **Niveau 3 (CAP)**
Public visé **: TOUT PUBLIC**
Durée : **562h (6 mois)**
(à titre indicatif)

(Données 2023) Taux de réussite à la certification : 83%• Taux d'insertion après 6 mois : - • Taux de satisfaction stagiaire : 72%
FORMACODE : 42710

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le.La pâtissier.ère fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Il.Elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il.Elle peut être amené.e à être en contact avec la clientèle.

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire et compter.

APTITUDES

Organisation, précision et rigueur dans le geste professionnel, esprit d'équipe, bon équilibre nerveux.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le.la stagiaire sera capable de :
- Réaliser les pâtes et crèmes de base
- Élaborer des pâtisseries et entremets simples.

PROGRAMME

Module 1 - Rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

Bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie • Maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication • Traçabilité.

Module 2 - Fabriquer des éléments de base

Réalisation des pâtes de base (pâte brisée, pâte à choux, pâte à biscuit, pâte sablée, pâte à crêpes) • Réalisation des crèmes de base (crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache) • Élaboration des appareils de base (à bavarois - crème et fruits, à crème prise, à mousses - crème et fruits).

Module 3 - Réaliser des pâtisseries et entremets simples

Élaboration de pâtisseries (tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers) • Confection d'entremets (crème caramel, bavarois, pots de crème, moka, biscuit roulé, aumônière de crêpes, pudding diplomate, œufs à la neige, mousses).

Modules transverses : Anglais • Bureautique • Techniques de Recherche d'emploi.

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé
- Alternance de méthodes : affirmatives (expositive, démonstrative), interrogatives, applicatives
- Pratiques professionnelles : mise en pratique permanente sur plateau technique, mise en situation par une période d'application pratique en entreprise.

Mise à jour le 18/11/2024

Dispositif de formation cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds social européen

imfpa.mq

PÂTISSERIE (CCP DESSERT) (F/H)

RNCP : 35316

Lieu : **IMFPA Schœlcher**
Niveau diplôme : **Niveau 3 (CAP)**
Public visé **: TOUT PUBLIC**
Durée : **562h (6 mois)**
(à titre indicatif)

(Données 2023) Taux de réussite à la certification : 83% • Taux d'insertion après 6 mois : - • Taux de satisfaction stagiaire : 72%-
FORMACODE : 42710

MODALITÉS D'ÉVALUATION
- Évaluation des acquis en cours de formation.
- Évaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation).

SANCTION
Certificat de Compétence Professionnelle (CCP) : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant.

DÉBOUCHÉS
Pâtissier.

PASSERELLES
Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consulter le site internet de France Compétences.

SUITE DE PARCOURS POSSIBLE
Formations complémentaires :
Titre Professionnel « Agent.e de restauration • CQP Boulangerie Pâtisserie »
Titre Professionnel « Serveur.se. »
Titre Professionnel « Cuisinier »
Nous vous invitons à nous contacter pour toute poursuite de parcours de formation

ÉQUIVALENCE
Aucune.

TARIF
Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

ACCESSIBILITÉ
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours par un référent-handicap. Nous contacter au 0696 03 92 85.

DÉLAI D'ACCÈS
Le délai d'accès dépend de la programmation et des places disponibles.

DATES DE FORMATION
Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.

Mise à jour le 18/11/2024

Dispositif de formation cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds social européen