

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le pâtissier 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 contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter. Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

## OBJECTIF

- Accueillir pour analyser la demande des personnes et poser les bases d'un diagnostic partagé
- Accompagner les personnes dans leur parcours d'insertion sociale et professionnelle
- Mettre en œuvre une offre de services auprès des employeurs pour favoriser l'insertion professionnelle.

## PROGRAMME

Ce parcours prépare à une formation qualifiante de niveau 3 (CAP / BEP) du secteur de la pâtisserie. Il vise l'acquisition des connaissances nécessaires à l'entrée en formation, à développer des habitudes de travail, à sensibiliser aux techniques et à la culture du métier envisagé. Les travaux proposés s'articulent autour des mises en situation professionnelles représentatives du métier visé. La dimension professionnelle est renforcée par des périodes d'immersion en formation qualifiante ainsi que des périodes d'observation et de découvertes en entreprise. Découverte de la filière, remise à niveau (calcul, français..), culture et posture professionnelle, l'hygiène et la sécurité alimentaire (bases de l'hygiène en pâtisserie, maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication), découverte des techniques de base (pâtes, crèmes..), élaboration des appareils de base (à bavarois, crème et fruits..).

## MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de méthodes - Formation basée sur la pratique professionnelle. En centre sur les plateaux techniques équipés en matériels et outils professionnels. En entreprise avec des périodes de stage.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

## CERTIFICATION

Attestation de formation.

## DÉBOUCHÉS

Cette formation vous permet d'intégrer un parcours qualifiant dans la filière Hôtellerie-Restauration.

## **PASSERELLES**

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

## **ÉQUIVALENCE**

Aucune.

## **SUITE DE PARCOURS**

Nous vous invitons à nous contacter pour toute poursuite de parcours de formation.

## **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](http://imfpa.mq) ou contacter le 0596 69 24 24.