

Développeur de compétences

FORMACODE: 42710

Lieu: SCHOELCHER Niveau: 3 (CAP,BEP) Public visé : Tout public Durée : 547 h (6 mois)\*

\* A titre indicatif

Données 2025 : • Taux de réussite : 87% • Taux d'insertion après 6 mois : 36% • Taux de satisfaction : 100%

### 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

Savoir lire et écrire et compter

### **OBJECTIF**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- 1 Réaliser les pâtes et crèmes de base
- 2 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











Développeur de compétences

FORMACODE: 42710

Lieu: SCHOELCHER Niveau: 3 (CAP,BEP) Public visé : Tout public Durée: 547 h (6 mois)\*

\* A titre indicatif

Données 2025 : • Taux de réussite : 87% • Taux d'insertion après 6 mois : 36% • Taux de satisfaction : 100%

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé:

Alternance de Méthodes : Méthodes affirmatives : expositives. démonstratives, Méthode interrogative, Méthode applicative

#### Pratiques professionnelles:

Mises en pratique permanentes sur plateau technique, Mise en situation par une période d'application pratique en entreprise

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis en cours de formation

Evaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation)

#### SANCTION

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

### PASSERELLE

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

### ÉQUIVALENCE

Aucune

### **DÉBOUCHÉS**

Formation complémentaire : 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

### **TARIF**

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











Développeur de compétences

FORMACODE: 42710

Lieu: SCHOELCHER Niveau: 3 (CAP, BEP) Public visé : Tout public Durée : 547 h (6 mois)\*

\* A titre indicatif

Données 2025 : • Taux de réussite : 87% • Taux d'insertion après 6 mois : 36% • Taux de satisfaction : 100%

# **ACCESSIBILITÉ**

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier leur projet de formation - contact : Référent Handicap 0696 03 92 85

# DÉLAI D'ACCÈS

Le délai d'accès aux prestations dépend de laprogrammation et des places disponibles.

#### DATES DE FORMATION

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









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



Mise à jour le 03/11/2025

