

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, écrire, compter. Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

OBJECTIF

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

- S'approprier les comportements professionnels à acquérir - Développer les capacités (gestuelles et/ou intellectuelles) en lien avec le métier - Renforcer les compétences clés utiles. - Remédier aux lacunes des connaissances pré-requises

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 bavaois, crème et fruits..).

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

Attestation de formation

PASSERELLE

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

ÉQUIVALENCE

Aucune

DÉBOUCHÉS

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

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 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 03/11/2025