

## 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 bavarois, crème et fruits..).

## MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

**FORMACODE : 15084**

Données 2025 : • Taux de satisfaction : 91%

Profil des formateurs : Formations spécialisés des métiers de pâtisserie

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, nous vous invitons à nous contacter.

## **ÉQUIVALENCE**

Aucune

## **DÉBOUCHÉS**

Formations TP Commis de Cuisine CCP Dessert CAP Pâtisserie

## **TARIF**

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

## **ACCESSIBILITÉ**

**FORMACODE : 15084**

**Données 2025 : • Taux de satisfaction : 91%**

**Profil des formateurs : Formations spécialisés des métiers de pâtisserie**

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