

## PREPAREZ-VOUS AU CAP PATISSERIE

**RNCP35316BC01 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**

**RNCP35316BC02 – Entremets et petits gâteaux**

**15 jours - 105 heures**

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises d'une livraison
- Peser, mesurer, préparer, la fabrication et effectuer les calculs nécessaires à la production
- Préparer les pâtisseries et fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuels des produits finis
- Rendre compte des non-conformités et des dysfonctionnements de réception à la production
- Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente et utiliser un langage approprié à la situation

### CONTENU

- Enseignement professionnel : en pratique EP1 et EP2 voir le référentiel sur le site de [France Compétences](https://www.francecompetences.fr)

### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel avec supports
- Modalités pédagogiques : échanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique
- Alternance d'apports théoriques et pratiques

### FORMATEUR

Formateur et tuteur expert alimentaire

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et exercices)
- Evaluation de satisfaction
- Evaluation en épreuves terminales

### ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec le service formation.



#### LES +

- Fiches techniques remises
- Mise en situation pratique dans 1 laboratoire de pâtisserie

**PUBLIC** Tout public

**PRÉREQUIS** Aucun

#### LIEU

Cité du Goût et des Saveurs  
La Motte Servolex - Technolac

#### DATES / HORAIRES

Du 10/09/2024 au 25/03/2025

De 8h30 à 12h00 et de 13h00 à 16h30

#### DUREE

15 jours – 105 heures

#### DÉLAI D'ACCÈS

**Date limite d'inscription** : 15 jours avant la date de démarrage de la formation

**Dispositif Compte Personnel de Formation (CPF)** conformément aux CGU, un délai de 11 jours ouvrés est à respecter via la plateforme Moncompteformation

Effectif mini-maxi : 4 - 6 personnes

**TARIF** 3000 € nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

#### CONTACT :

CMA Savoie  
Fabrice ALLARD  
Savoie Technolac – 17 allée du Lac de Tignes  
73290 La Motte Servolex  
04 79 69 94 33  
formation.savoie@cma-auvergnhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

## PREPAREZ-VOUS AU CAP PATISSERIE

**RNCP35316BC01 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage**

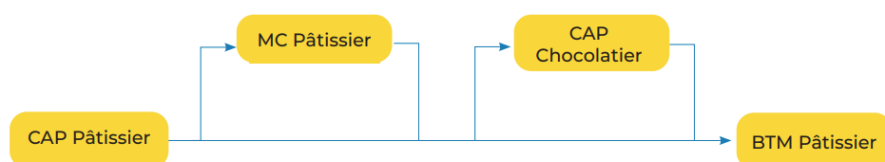
**RNCP35316BC02 – Entremets et petits gâteaux**

**15 jours - 105 heures**

### PLANNING

Dates	Blocs	Production pratique et compétences	Horaires		Nombre heures
Mardi 10 septembre 2024	EP1	Pâtes levées et pâte levée feuilletée	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mercredi 11 septembre 2024	EP1	Pâtes feuilletée, pâtes friables	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 17 septembre 2024	EP1	Pâte levée feuilletée	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 22 octobre 2024	EP2	Entremet	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 19 novembre 2024	EP2	Entremet Opéra	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 17 décembre 2024	EP2	Entremet fraiser ou framboisier et entremet chocolat	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 07 janvier 2025	EP1	Gâteaux de voyage	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 14 janvier 2025	EP1	Petits fours secs et macarons	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 21 janvier 2025	EP1	Petits fours salés	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 04 février 2025	EP2	Pâte à choux	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 11 février 2025	EP2	Pâte à choux	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 18 février 2025	EP2	Décors	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 11 mars 2025	EP1	Evaluation	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 18 mars 2025	EP2	Evaluation	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
Mardi 25 mars 2025	EP2	Séance personnalisée	8h30 - 12h00	13h00 - 16h30	7:00
<b>Total heures</b>					<b>105 :00</b>

### POURSUITE D'ETUDE & DEBOUCHES



Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisserie des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants

Un pâtissier peut exercer sa profession en tant qu'ouvrier qualifié ou à son compte en tant que chef d'entreprise

#### CONTACT :

CMA Savoie  
Fabrice ALLARD  
Savoie Technolac – 17 allée du Lac de Tignes  
73290 La Motte Servolex  
04 79 69 94 33  
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.