



## PUBLIC

- **En apprentissage**  
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH et futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
  - Salariés
  - Demandeurs d'emploi

## PRÉREQUIS

Aucun

## DURÉE

**6 mois à 3 ans, soit de 100 à 420 heures par an**

## LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

## TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16€ / heure (proposition d'un parcours personnalisé)

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

## ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

## Objectifs

- **ORGANISER** et préparer son espace de production (Matières premières, hygiène, matériel)
- **RÉALISER** des tartes, gâteaux de voyage, petits fours, entremets et viennoiseries
- **FABRIQUER** à partir d'une sélection de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
- **CONTRIBUER** à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente

## LES CMA OCCITANIE



### EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



### PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



### MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



### CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

## Programme

- **BC01** - Production de petits fours et gâteaux de voyage
- **BC02** - Production d'entremets et petits gâteaux
- **BC03** - Français et histoire-géographie-enseignement Moral et Civique
- **BC04** - Mathématiques et physique-chimie
- **BC05** - EPS (Éducation Physique et Sportive)
- **BC06** - Langue vivante étrangère
- **BC07** - PSE (Prévention Santé Environnement)
- **BC08** - Arts appliqués et cultures artistiques (bloc facultatif)
- **BC09** - Mobilité (bloc facultatif)

### ➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise  
Livret de formation et plateforme interactive

### ➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et/ou oral, mise en situation.
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

### ➤ Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en certificat de spécialisation (CS) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

Exemples de formations :

- CAP boulanger
- CAP chocolaterie-confiserie
- CAP glacier fabricant
- CS (ex MC) pâtisserie de boutique
- CS (ex MC) techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Bac pro boulanger-pâtissier
- BP boulanger
- BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur
- BM pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur

### ➤ Débouchés

Le titulaire du CAP pâtissier exerce dans des pâtisseries, boulangeries, chocolateries artisanales ou industrielles, des grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie), en restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)

Retrouvez le taux d'insertion sur :  
[www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/](http://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/)  
et sur notre site web.

## DANS NOS CMA

- Ariège
- Aveyron
- Haute-Garonne
- Hérault
- Lozère
- Pyrénées-Orientales
- Aude
- Gard
- Gers
- Lot
- Hautes-Pyrénées
- Tarn

### CMA FORMATION



#### Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :  
[artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti](http://artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti)



#### CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale  
31240 SAINT-JEAN  
[crma@crma-occitanie.fr](mailto:crma@crma-occitanie.fr)

**3006** Service & appel gratuits