



Filière
ALIMENTATION

DEVENEZ PÂTISSIER(E)

avec la CMA Hauts-de-France



Avec nos formations en Pâtisserie, les grands classiques de la gourmandise n'auront plus de secret pour vous.

Nous vous préparerons à devenir le spécialiste des desserts, entremets, crèmes et glaces. Vous saurez déterminer les quantités nécessaires à leur élaboration, choisir les techniques de fabrication adaptées, soigner le décor et même la présentation.

Afin de compléter la gamme de vos produits, vous apprendrez également à réaliser des préparations salées telles que des petits-fours, tartelettes, gâteaux de voyage, brioches, viennoiseries, etc. Les titulaires du CAP Pâtissier pourront choisir de se spécialiser en Glacerie et en Chocolaterie-Confiserie, grâce à notre Mention Complémentaire et notre Brevet Technique des Métiers.

Votre créativité couplée aux savoirs que vous apprendrez en formation, vous permettront de créer des pâtisseries qui enchanteront les papilles gustatives de vos clients dès le premier coup d'oeil. Les débouchés sont grands pour nos pâtisseries, car à l'issue de votre formation, vous pourrez exercer dans une pâtisserie, chez un traiteur, dans un restaurant, un complexe hôtelier, etc.



HAUTS-DE-FRANCE

Votre réflexe
pour l'artisanat

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

À l'issue d'un test de positionnement, nous vous orienterons et vous guiderons dans vos démarches afin d'accéder à nos formations par la voie de la formation initiale ou de la formation continue. Dès réception du contrat de formation signé, avec la désignation des financeurs et la prise en charge financière, nous validerons votre inscription.

TARIFS

La prise en charge des coûts pédagogiques de votre formation est possible en fonction de votre statut. Nos Chargés de clientèle Formation dédiés vous accompagneront tout au long de la démarche.

MÉTHODES MOBILISÉES

Lors de votre formation, vous apprendrez aux côtés d'enseignants expérimentés. Les aspects techniques du métier sont dispensés au sein de nos ateliers techniques, équipés de matériels professionnels, et les aspects théoriques au sein de nos salles de classe équipées de tableaux connectés et tactiles. Des modules e-learning peuvent être mis à disposition en complément. La qualité de notre plateforme ecampus et la qualité de nos enseignements et équipements nous permettent de vous former dans les meilleures conditions et de répondre aux dernières exigences pédagogiques.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des contrôles continus et examens finaux, établis en fonction du référentiel du diplôme, du titre ou de la certification, vous permettront de valider votre formation. Le suivi en entreprise par notre équipe pédagogique, lorsque la formation l'exige, fait partie intégrante de votre parcours et de son évaluation finale.

PARCOURS PERSONNALISÉ

Nous vous proposons un contenu et une durée de formation personnalisés en fonction de votre profil et de votre niveau (par blocs de compétences).

ACCESSIBILITÉ

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation, afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap éventuel. Un référent régional handicap est disponible pour accompagner les personnes concernées tout au long de leur parcours de formation.

CHOISISSEZ VOTRE FORMATION



Durée : 12 à 24 mois



Pré-requis : Pas de niveau requis mais les savoirs de base doivent être maîtrisés.*



Lieux : Amiens, Arras, Beauvais, Caudry, Compiègne, Dunkerque Cefral, Laon, Saint-Martin-Boulogne, Saint-Saulve, Tourcoing Cefma

CAP PÂTISSIER

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3

Objectifs : Vous fabriquerez, décorerez et mettrez en valeur des produits de pâtisserie et de viennoiserie. Vous acquerez des notions en chocolaterie. Vous connaîtrez les règles d'entretien du laboratoire.

Débouchés : *Pâtissier(e) en boulangerie artisanale, Pâtissier(e) en laboratoire, Pâtissier(e) en grande distribution...*



Durée : 24 mois



Pré-requis : Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 ou 5 ou justifier de 7 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de l'alimentation



Lieu : Laon

BM PÂTISSIER

Titre de la Chambre de métiers et de l'artisanat homologué de niveau 5

Objectifs : Vous apprendrez à assurer les activités d'organisation, de supervision de la production en Pâtisserie et de développement commercial. Vous maîtriserez en plus les tâches courantes de la vie d'une entreprise artisanale : gestion administrative et financière, ressources humaines, formation de votre équipe et des apprentis, etc.

Débouchés : *Chef(fe) d'entreprise d'une pâtisserie artisanale, Chef(fe) de Production, Ouvrier(e) Pâtissier(e) Qualifié(e), Responsable de magasin...*



Durée : 12 mois



Pré-requis : Être titulaire du CAP Pâtissier, CAP Chocolatier - Confiseur, CAP Glacier - Fabricant



Lieux : Amiens, Arras, Beauvais, Caudry, Compiègne, Dunkerque Cefral, Laon, Saint-Martin-Boulogne, Saint-Saulve, Tourcoing Cefma

MC PÂTISSERIE - GLACERIE - CHOCOLATERIE - CONFISERIE SPÉCIALISÉES

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3

Objectifs : Vous travaillerez les dérivés du sucre en proposant des caramels, nougats, chocolats, crèmes glacées et autres friandises destinés à la vente, la restauration ou aux salons de thé.

Débouchés : *Pâtissier(e), Tourier(e), Entremétier(e), Fournier(e), Glacier(e), Chocolatier(e), Confiseur(se)...*



Durée : 24 mois



Pré-requis : Être titulaire du CAP Pâtissier, d'un CAP ou d'une MC dans le domaine de l'alimentation



Lieux : Amiens, Arras, Beauvais, Caudry, Compiègne, Dunkerque Cefral, Laon, Saint-Martin-Boulogne, Saint-Saulve, Tourcoing Cefma

BTM PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

Titre de la Chambre de métiers et de l'artisanat homologué de niveau 4

Objectifs : Vous concevrez des mets originaux destinés à la vente en magasin ou à des événements. Vous acquerez des compétences managériales vous permettant de superviser des équipes, d'organiser le travail et de former des apprentis.

Débouchés : *Pâtissier(e), Confiseur(se), Glacier(e), Traiteur, Responsable de production, Chef(fe) pâtissier(e), Formateur(trice)...*

NOS + FORMATIONS

- + Vous vous exercerez au métier avec des outils professionnels de pointe.
- + Vous apprendrez aux côtés d'enseignants également artisans, de professionnels reconnus (vice-champion du monde en sucre artistique) et formateurs associés à des projets de recherche et développement sur la confection de produits bien-être et santé en boulangerie et pâtisserie, via le projet européen "Un grain de plaisir". Pour en savoir plus : ungraindeplaisir.fr
- + Vous accéderez au plus haut diplôme du métier : le Brevet de Maîtrise (BM) facilitant la création ou la reprise d'entreprises artisanales.



HAUTS-DE-FRANCE

Votre réflexe pour l'artisanat

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : formation par apprentissage, formation continue et VAE

Pour connaître nos indicateurs de performance et les détails sur les référentiels de diplômes, titres ou certifications, rendez-vous sur cma-hautsdefrance.fr

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle, MC : Mention Complémentaire, BTM : Brevet Technique des Métiers, BM : Brevet de Maîtrise.

* Pour combler les lacunes, la CMA propose un accompagnement personnalisé en fonction du niveau de chacun.

Une question ?
09 72 72 07

Suivez-nous !

cma-hautsdefrance.fr