

RECONVERSION  
PROFESSIONNELLE

Alméa  
FORMATIONS-INTERPRO  
CRÉATEUR DE COMPÉTENCES

Métiers  
de  
Bouche...

# CAP Pâtissier

NOVEMBRE 2023  
A JUIN 2024

## CONDITIONS D'ADMISSION :

- ➔ Avoir plus de 26 ans
- ➔ Avoir validé le projet professionnel avec un prescripteur (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi)
- ➔ Avoir réalisé un stage d'immersion en entreprise (PMSMP)
- ➔ Être titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP, BEP, Brevet)
- ➔ Être mobile

## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- ➔ Préparer et valider le CAP Pâtissier
- ➔ Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- ➔ Acquérir les savoirs, savoir-faire et savoir-être du métier (réception et stockage des produits livrés ; fabrication et conservation des productions, mise en valeur des produits finis, présentation des produits au personnel de vente...)

**NOTRE OBJECTIF :** Vous permettre de réussir votre parcours professionnel en Pâtisserie

Contact :

Sonia UNTERWALD - [sonia.unterwald@almea-formations-10.fr](mailto:sonia.unterwald@almea-formations-10.fr) - 03 25 81 80 11

**FORMATION A  
PONT-SAINTE-MARIE**

**LA FORMATION :**

- ➔ Accompagnement personnalisé pendant la formation et un suivi jusqu'à 6 mois après la formation
- ➔ Groupe de 10
- ➔ 420h au Centre dont 30% d'enseignements théoriques, 70% professionnels
- ➔ 700h de formation en entreprise
- ➔ Des semaines de 35h
- ➔ Formation de Sauveteur Secouriste au Travail (SST)
- ➔ Attestation de suivi de la formation portant mention des compétences acquises
- ➔ Validation du CAP
- ➔ Préparation à la recherche d'emploi, et à la reprise d'entreprise

**LES MOYENS PÉDAGOGIQUES :**

- ➔ Une équipe dédiée de formateurs expérimentés
- ➔ L'expérience de l'enseignement en alternance
- ➔ Des laboratoires modernes adaptés à la formation professionnelle
- ➔ Un réseau d'entreprises de proximité

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)

