

## Formation qualifiante Commis de pâtisserie



### Durée

#### 11 semaines de formation

- **280 heures** en centre de formation
- **105 heures** de stage en entreprise

Intensité horaire journalière : **7 heures**

### Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minimas sociaux
- Personnes sous main de justice
- Réfugiés statutaires

*Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Le responsable de site est à votre disposition pour accueillir, analyser la demande et la faisabilité du projet de formation et le cas échéant orienter les personnes en situation de handicap vers les partenaires et les structures compétentes.*

### Tarif formation

16€ HT de l'heure

### Prise en charge financière

Nous consulter

### Pré-requis

- Motivation
- Cohérence du projet professionnel
- Maîtrise de la langue française et des 4 grandes opérations mathématiques de base

### Objectifs

Apprendre et maîtriser :

- les gestes et techniques de base
- les fiches-recettes
- la réglementation et les normes d'hygiène
- les notions sur la gestion des coûts
- vente et relation client

### Valider son diplôme

#### Dates de formation :

**21 mars au 11 juin 2022**

21/03 au 21/05/2022: formation  
(interruption du 25 au 30/04/2021)

23/05 au 11/06/2022 : stage en entreprise

#### Lieu de formation :

22 boulevard Chanoine Kir  
(Place de la Fontaine d'Ouche) 21000 Dijon  
(Accès: Bus L.3- arrêt Av. du Lac Ou L.B13 -  
arrêt Gorgets, 5 min de marche)

Contact: [dijon@cme-formations.com](mailto:dijon@cme-formations.com)

## MODULE 1

### Approvisionnement et stockage

Approvisionnement et stockage

- Réalisation des inventaires
- Suivi des stocks
- Réception des marchandises et tenue de la réserve

## MODULE 2

### Qualité, hygiène et sécurité

- Respect des règles d'hygiène et sécurité relatives aux aliments, au matériel et aux personnes
- Application des règles environnementales de l'entreprise
- Démarche éco-responsable et de lutte contre le gaspillage

## MODULE 3

### Environnement de travail

- Communication avec la hiérarchie et le reste de l'équipe
- Compréhension de l'environnement de travail
- Posture au travail
- Savoir être

## MODULE 4

### Fabrication de pâtisseries et de viennoiseries

- Connaissance des matières premières de base
- Les crèmes
- Les biscuits
- Les pâtes
- Les viennoiseries
- Les entremets
- Les masses
- Les pâtes à meringue
- Les produits de base de pâtisseries salées (snacking/traiteur)

## MODULE 5

### Relation client, valorisation et commercialisation des produits

- Accueil, information et orientation du client
- Prise en charge du client
- Conduite d'un entretien de vente
- Implantation et suivi des produits en rayon
- Informations et conseils sur les produits

## Validation visée

AFP (Attestation de Formation Professionnelle)

## Equivalence

Non concernée

## Modalités de sélection des candidats

Les candidatures sont à envoyer directement via notre site internet [www.cuisinemodemplois.com](http://www.cuisinemodemplois.com) pastille « déposer ma candidature ». Il vous faudra renseigner votre numéro de demandeur d'emploi et télécharger CV et lettre de motivation.

Si votre candidature est retenue, vous serez convoqué.e à un entretien de sélection avec un jury.

## Modalités pédagogiques

- Formation **100% en présentiel**
- Apprentissage par la **pratique et la mise en situation professionnelle**
- Suivi (contrôle des présences et livret de suivi individuel)
- Evaluations tout au long de la formation (évaluation préalable (positionnement), contrôle continu hebdomadaire (en centre et en entreprise) et évaluation finale.
- Mise à disposition de chaque stagiaire d'une tenue professionnelle le temps de la formation.

## Moyens techniques et encadrement

Toutes nos écoles disposent de plateaux techniques équipés, vestiaires, salles de restaurant équipées, accès Wifi.

Equipe pédagogique mobilisée : un formateur expert professionnel du métier formé à notre modèle pédagogique, un intervenant extérieur (posture, savoir-être), un responsable de site.

## Modalités de suivi et évaluation

Le formateur et le tuteur en entreprise donnent un avis favorable ou défavorable porté sur le livret de suivi qui fait l'objet d'une validation par l'organisme certificateur de la branche professionnelle. Les résultats sont connus à l'issue de l'avis de la commission l'organisme certificateur qui émet alors le diplôme.

Une attestation individuelle de formation est délivrée aux stagiaires lors de la journée de bilan. Un questionnaire de satisfaction est également envoyé à l'issue du parcours de formation afin d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les qualités de la formation.

Possibilité de validation partielle par blocs de compétences.

## Suite du parcours

Possibilité de passer le CAP en candidat libre

## Débouchés

Le titulaire de l'AFP commis de pâtisserie peut travailler en qualité d'ouvrier pâtissier, placé sous l'autorité d'un responsable dans des entreprises de type : pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie artisanale, pâtisserie-chocolaterie artisanale, rayon pâtisserie (grandes et moyennes surfaces), pâtisserie industrielle, pâtisserie franchisée, traiteur, brigade de pâtissiers dans un établissement d'hôtellerie-restauration, restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé).

## Notre centre de formation

**Dijon** : 22 boulevard Chanoine Kir (Place de la Fontaine d'Ouche) 21000 Dijon  
( Accès: Bus L.3- arrêt Av. du Lac Ou L.B13 - arrêt Gorgets, 5 min de marche)