

PÂTISSIER (ERE)



LE METIER

DURÉE

11 mois en alternance : 2 semaines au centre et 2 en entreprise.

Possibilité d'une préparatoire en amont 4 mois si nécessaire et en accord avec les MDPH.

VALIDATION

CAP de l'Education Nationale à vocation d'insertion professionnelle immédiate.

CONDITIONS D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

En pâtisserie, boulangerie et restaurant gastronomique.

FORMATION EN CRP

Accompagnement par une équipe pluriprofessionnelle (formateurs, chargé d'insertion, médecin, psychologue, assistant social...), ayant une expérience professionnelle et technique dans le domaine ou titulaire d'un diplôme de la spécialité.

Possibilité d'adaptation des postes et des rythmes.

CONTACT

AISP / CRP – CPO
La Passerelle
24 route de Thônes
74940 ANNECY- LE- VIEUX

Tél : 04 50 64 04 00
Fax : 04 50 64 03 54
Web : www.aisp-passerelle.fr
E-mail : passerelle@aisp74.asso.fr

Le pâtissier fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme de produits variés : viennoiseries, pâtisseries, entremets, petits fours, spécialités régionales...

Il utilise aussi des composants de base ou des produits semi-ouvrés, et met souvent en œuvre des équipements mécanisés (mélangeur, laminoir...) ainsi que des techniques de surgélation.

L'emploi de pâtissier s'exerce dans un laboratoire d'une entreprise de type artisanal (boulangerie-pâtisserie, pâtisserie, confiserie...), dans une entreprise de restauration, chez un traiteur, dans une grande ou moyenne surface ou encore dans une PME-PMI.

Ce métier est tenu de manière isolée ou au sein d'une équipe organisée en postes de travail.

Les jours et horaires de travail sont adaptés au mode de commercialisation, au type d'entreprise et de production : l'activité débute souvent avant six heures le matin dans l'artisanat, est organisée en équipes dans les grandes et moyennes surfaces et peut être postée dans l'industrie.

Cette activité nécessite de respecter des normes d'hygiène et de sécurité (manipulation de denrées alimentaires et d'équipements spécifiques).

Les dispositions légales rendent obligatoire le port d'une tenue de travail (veste, chaussures de sécurité, toque...).

PRÉREQUIS

- Dexterité
- Dynamisme
- Rigueur et sens de l'organisation
- Passion, créativité et curiosité
- Hygiène corporelle impeccable



CONTENU DE LA FORMATION

- ENSEIGNEMENT GENERAL :
 - Français
 - Histoire-Géographie
 - Mathématiques-Sciences
- ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :
 - Pratique professionnelle
 - Technologie
 - Sciences appliquées
 - Connaissance de l'entreprise
 - Prévention, santé et environnement



EQUIPEMENT ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Un laboratoire pédagogique équipé au plus proche des laboratoires professionnels.
- Salles de cours
- Centre ressources avec salle informatique
- Apports théoriques
- Mises en situation
- Vidéos, revues professionnelles
- Evaluations formatives régulières pour mesurer les acquis et ajuster les contenus et le déroulement en fonction des résultats
- Appréciations intermédiaires et finales
- Guidance et suivi de l'équipe pédagogique

