

FICHE TECHNIQUE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE DE PATISSIER

Objectifs :

Etre capable de réaliser les opérations élémentaires de fabrication des pâtes, gâteaux, glaces, confiseries et chocolats.

Admission :

Niveau souhaitable 4^{ème} ou 3^{ème}

Compétences :

- Connaître l'ensemble des matières premières qu'il travaille,
- Avoir les connaissances requises pour la fabrication des pâtes, garnitures, cuisson et décoration
- Forte polyvalence en cuisine,

Qualités requises :

- Créativité,
- Sens artistique autant pour l'élaboration de nouvelles recettes que pour la décoration des gâteaux,
- Habilité, Goût et Odorat,
- Hygiène corporelle particulièrement rigoureuse
- Bonne résistance physique,
- Adaptation aux contraintes particulières de travail : station debout, chaleur, horaires décalées, commandes, ...

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel :

- Pratique Professionnelle, technologie et dessin
- Réalisation,
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Enseignement Général :

- Expression française
- Mathématiques
- Vie Sociale et Professionnelle
- Education Physique et Sportive
- Epreuve facultative (langue vivante étrangère)

Nombre d'heures :

- en Centre : 840 h

Durée de la formation :

2 ans

Lieu de la formation :

Université Régionale des Métiers de l'Artisanat - URMA
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.68.16.21
e-mail : secretariat.cfa@cma-martinique.com

Contacts :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique – Centre d'Aide à la Décision (CAD)
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.71.32.22 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.71.84.45
e-mail : secretariat.cad@cma-martinique.com