

APRES

UN CAP

PATISSERIE

CAP Boulanger

Durée de formation : 1 an

Niveau terminal d'études : CAP

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

À noter : le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwiches, salades...). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

UFA François Rabelais - Vitry-sur-Seine

CFA-des-Compagnons-du-Devoir-et-du-Tour-de-France 75004

CFA-Ferrandi-Paris-site-de-Paris 75006

CFA-Ecole-de-boulangerie-et-de-pâtisserie-de-Paris 75012

CFA-Ecole-de-Paris-des-Métiers-de-la-table 75017

CFA-des-métiers-de-la-gastronomie 75019

CAP Chocolatier-confiseur

Durée de formation : 1 an

Niveau terminal d'études : CAP

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assure le conditionnement avant commercialisation. Il est amené à être en contact avec la clientèle. En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

Le titulaire du CAP débute comme commis ou chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production.

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

CFA-Ecole-de-Paris-des-Métiers-de-la-table 75017

CFA-Ferrandi-Paris-site-de-Saint-Gratien 95210

CAP Glacier fabricant

Durée de formation : 1 an

Niveau terminal d'études : CAP

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Le glacier fabrique et commercialise des glaces, sorbets, crèmes glacées, entremets glacés, boissons glacées... Il connaît bien les qualités et l'utilisation des matières premières et des additifs, ainsi que les techniques qui leur sont associées. Il sait utiliser les machines de laboratoire spécifiques à ce métier (pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur, surgélateur...) et possède des connaissances en hygiène et en dessin appliqué aux métiers de l'alimentation. Par ailleurs, il a été initié à la gestion, ce qui lui permet de participer à la gestion des stocks, au contrôle qualité et à la commercialisation des produits.

Le titulaire du CAP peut débiter comme commis ou comme glacier fabricant dans une entreprise artisanale spécialisée, une pâtisserie, chez un traiteur ou un restaurateur, ou comme opérateur de fabrication dans une entreprise industrielle.

OÙ SE FORMER ?

Aucune formation en Ile de France

MC Pâtisserie boulangère

Durée de formation : 1 an

Niveau terminal d'études : CAP ou équivalent + 1 an

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

La MC pâtisserie boulangère forme des professionnels de la fabrication de pains spéciaux, de viennoiseries, pâtisseries et de produits de restauration rapide (sandwichs, pizzas...). Le diplômé connaît les produits et il est capable d'évaluer la qualité des matières premières. Il sait déterminer les quantités nécessaires, choisir les techniques de fabrication adaptées, soigner le décor et la présentation.

Le pâtissier est chargé de l'approvisionnement et du contrôle qualité des stocks, des matières premières et de ses productions. Il est capable d'organiser son travail, de choisir et d'utiliser le matériel nécessaire à la fabrication. Il réalise et met en forme des pâtes, crèmes et garnitures, qu'il cuit et met en valeur. Il assure l'entretien des locaux, du matériel et de son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques propres à son métier.

Le diplômé débute comme ouvrier dans une boulangerie ou une pâtisserie.

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

CFA-IMA-du-Pays-de-Montereau-Institut-des-metiers-et-de-l-artisanat (77)

CFA-des-métiers-de-la-gastronomie 75019

| |
|---|
| <h2 style="text-align: center;">MC Pâtisserie glacerie chocolaterie Confiserie spécialisées</h2> |
|---|

Durée de formation : 1 an

Niveau terminal d'études : CAP ou équivalent + 1 an

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournisseur, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

Il travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration comme les salons de thé.

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

UFA François Rabelais - Vitry-sur-Seine 94400

CFA-Ferrandi-Paris-site-de-Paris 75006

CFA-Ecole-de-boulangerie-et-de-pâtisserie-de-Paris 75012

CFA-Ecole-de-Paris-des-Métiers-de-la-table 75017

CFA-hôtelier-public-Belliard 75018

CFA-des-métiers-de-la-gastronomie 75019

En lycées professionnels :

Lycée Val de Bièvre Gentilly 94250

Bac pro Boulanger pâtissier

Durée de formation : En 2 ans. Admission conditionnelle en 1re pro

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Le ou la titulaire de ce bac pro maîtrise les techniques de son métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il ou elle est capable de : - organiser sa production, - fabriquer des pains, viennoiseries, entremets et desserts, - élaborer des produits traiteur (quiche, pain surprise, canapés...), grâce à sa formation aux bases de la cuisine, - vendre ses produits, organiser le travail, animer une équipe.

Ce métier peut s'exercer chez un artisan, en grande surface ou dans l'industrie agro-alimentaire. Avec de l'expérience, le ou la titulaire de ce diplôme est capable de créer ou de reprendre une entreprise artisanale ou d'accéder à des postes à responsabilités.

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

UFA François Rabelais - Vitry-sur-Seine

CFA-Ferrandi-Paris-site-de-Paris 75006

CFA-Ecole-de-boulangerie-et-de-pâtisserie-de-Paris 75012

CFA-Ecole-de-Paris-des-Métiers-de-la-table 75017

CFA-des-métiers-de-la-gastronomie 75019

BP Boulanger

Durée de formation : 2 ans

Niveau terminal d'études : Bac ou équivalent

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Le BP boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.

Professionnel hautement qualifié, il prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle.

Il participe à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur). Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.

Il connaît les principes généraux du développement durable. Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux (le tri sélectif des déchets, l'utilisation de produits biologiques ou équitables, etc.).

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

CFA-Ecole-de-boulangerie-et-de-pâtisserie-de-Paris 75012

CFA-Campus-des-métiers-et-de-l-entreprise BOBIGNY 93000

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Durée de formation : 2 ans

Niveau terminal d'études : Bac ou équivalent

Nature du diplôme : Titre des Chambres de métiers

Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries). Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie, le travail de la fabrication à la gestion. Le BTM permet de se présenter au concours du meilleur ouvrier de France.

OÙ SE FORMER ?

En apprentissage :

CFA-Ferrandi-Paris-site-de-Paris 75006

CFA-Ecole-de-boulangerie-et-de-pâtisserie-de-Paris 75012

CFA-des-métiers-de-la-gastronomie 75019

CFA-Campus-des-métiers-et-de-l-entreprise BOBIGNY 93000