



Spécialiste des desserts, le **pâtissier** fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie, dans le respect des règles d'hygiène et de traçabilité.

Il participe également à la gestion des matières premières utilisées pour la fabrication des petits gâteaux, entremets, petits fours et viennoiseries.

Enfin, il contribue à la mise en valeur de l'ensemble de la production par la réalisation de décors attractifs.



- Participer à l'**approvisionnement**, au **stockage** et au **contrôle** des matières premières
- **Fabriquer** et mettre en valeur différents desserts : entremets et petits gâteaux, tartes et tartelettes, petits fours, viennoiseries...
- **Maîtriser le respect des règles** d'hygiène de production et de conservation des produits réalisés dans le cadre d'une démarche qualité
- **Organiser, mettre en place le poste de travail** pour l'ensemble des productions



- Être **habile manuellement**
- Être **rigoureux** et **précis**
- Avoir du **goût** et un **talent artistique** pour la présentation
- Être **créatif** et **innovateur**
- Être **disponible** en période de fêtes



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

Indre  
Centre de Formation d'Apprentis

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

- Un taux de réussite de 80% aux examens pour l'ensemble de nos filières de formation
- Une insertion de 85% des jeunes en entreprise à 3 et 6 mois après l'obtention de leur diplôme.

### CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSION



Avoir entre **16 et 25 ans**

OU

Avoir **15 ans révolus** et avoir **terminé le cycle du collège (3<sup>ème</sup>)**

### CONDITION DE RECRUTEMENT ET STATUT

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil, ce qui confère un statut d'apprenti étudiant des métiers

### AUTRES SITUATIONS : CONTACTEZ-NOUS !



- Durée : **2 ans**
- Rythme moyen de l'alternance : **1 semaine au CFA - 2 semaines en entreprise**
- Diplôme : **Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau V**
- Présence au CFA : **420 heures annuelles soit 12 semaines par an**
- Enseignements sur une semaine au CFA :
  - enseignement général : 13h
  - enseignement professionnel : 22h
- **Formation SST** (Sauveteur Secouriste du Travail) généralisée à l'ensemble des apprenants : modules de 7h ou de 14h selon vos acquis



### POSSIBILITÉ DE POURSUIVRE SA FORMATION VERS :

#### UN NIVEAU V (DURÉE 1 AN) :

- CAP connexe (CAP boulanger, CAP Chocolatier, CAP Cuisine...)
- Une Mention Complémentaire (Employé Traiteur...)

#### UN NIVEAU IV (DURÉE 2 ANS) :

- Un Brevet Technique des Métiers Pâtissier (sous conditions)

Accès direct dans la vie professionnelle en tant qu'ouvrier pâtissier



Âge de l'apprenti	1 <sup>ÈRE</sup> ANNÉE	2 <sup>ÈME</sup> ANNÉE
- de 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC
de 18 à 20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC
21 ans et plus	53% du SMIC	61% du SMIC



### MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE (non fourni par le CFA), À LA CHARGE DE L'APPRENTI :

(AIDES AU PREMIER ÉQUIPEMENT SOUS CONDITIONS)

- Une tenue professionnelle réglementaire
- Une mallette d'outils professionnels

(Listes communiquées dans le dossier d'admission du CFA)

Pour toutes informations relatives à nos métiers et personnaliser votre projet de formation :

**CFA** - 164, avenue John Kennedy  
36006 Châteauroux Cedex  
Tel : 02 54 08 70 00  
info@cfacm36.fr  
www.cfacm36.fr



**CAD** - 31, rue Robert Mallet Stevens  
BP 296 36006 Châteauroux Cedex  
Tel : 02 54 08 80 16  
cad@cm-indre.fr  
www.cm-indre.fr



Les formations bénéficient du concours financier du Conseil Régional et des fonds européens

Création **MOOPiX** 02 54 22 54 96 - Crédits photos Fotolia, CFA des Métiers CMA36