



## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner les marchandises, vérifier la conformité, signer un bon de livraison, ranger les marchandises et surveiller le stock.
- Produire, réaliser des pâtes, des appareils, des crèmes, des mousses, des appareils à bombe, adapter ses productions pour les fabrications spécialisées.
- Equilibrer et contrôler un appareil à glace, des fruits givrés, des sauces et coulis
- Fabriquer, présenter, composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette, au chariot).
- Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture.
- Utiliser les appareils de contrôle des cuissons et d'étalonnage.
- Assembler des éléments (nougatine, fruits, sucre, chocolat, pâte d'amandes, sauce et coulis).
- Réaliser des écritures diverses et stylisées (anglaise, bâton, lettres ornées), des bordures associées au thème, des formes géométriques et des ombrages.
- Modeler des sujets en pâte d'amandes (fleurs, fruits, animaux).
- Contrôler et apprécier la qualité des matières premières, la qualité des produits utilisés et des fabrications.
- Conserver et assurer le suivi des produits dans la chaîne de froid.
- Communiquer et remédier aux anomalies constatées.
- Entretien et organiser et établir un plan de nettoyage des locaux en utilisant les produits.

## CONTENU

- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| • Pratique en pâtisserie    | • Sciences Appliquées |
| • Technologie en pâtisserie | • Gestion             |
| • Arts appliqués            | • Communication       |

## MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel et distanciel
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de pâtisserie équipé de 20 postes de travail sur une surface 200 m<sup>2</sup>
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant
- Centre Ressources E2A (Espace d'Apprentissage Actif) pour accompagnement personnalisé et soutien
- Salles équipées d'un vidéoprojecteur, salles informatiques.

## ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF en apprentissage (Contrôle en Cours de Formation) et en épreuves terminales organisées par l'académie de Grenoble  
Possibilités de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé  
Taux de réussite : 90,5 % et 100 % en 2020

## ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :  
l'EFMA est signataire de la Charte H+  
Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.  
Réfèrent Handicap à votre disposition :  
Corinne BART au 04 74 43 67 00



## LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

## PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salarié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

## PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

Avoir 16 ans ou avoir 15 ans en sortie de 3ème. Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.

Positionnement.

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou autre diplôme référencé à l'article 3 de l'arrêté du 09/04/2009

## LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

## HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

## TARIF

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

## DELAI D'ACCES

Rentrée principale en septembre avec possibilités d'entrées décalées  
Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture

## CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleurii  
CS 72029  
38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex  
Tél. 04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site  
[www.efma.fr](http://www.efma.fr)

Sur Facebook et Instagram [efma.cmai](https://www.facebook.com/efma.cmai)