



## PRESENTATION DU METIER

A l'issue de la formation, le stagiaire doit pouvoir préparer, réaliser et présenter différentes fabrications de pâtisserie commercialisables, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité liées à la profession : en entreprises artisanales, dans l'hôtellerie restauration, en grande distribution . Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits

**Emplois visés :** Ouvrier pâtissier dans le secteur artisanal, de l'hôtellerie restauration, de l'agro-alimentaire et dans la moyenne et grande distribution

### Savoir être :

- Avoir des qualités physiques pour une activité qui s'exerce debout
- Avoir une bonne hygiène corporelle
- Etre rapide, organisé et rigoureux
- Savoir travailler en équipe
- Avoir le sens de la créativité et une habileté manuelle

**Contraintes :** travailler le week-end et les jours fériés, horaires décalés, rythme soutenu et stressant

## PUBLICS

Jeunes sans emploi de 16 à 26 ans non révolus et adultes demandeurs d'emploi voulant accéder à une première qualification ou améliorer leur qualification professionnelle, bénéficiaires d'un contrat d'accès à la qualification délivré par les prescripteurs

## PRE-REQUIS

- Posséder le niveau d'enseignement général nécessaire à la préparation du CAP
- Motivation pour le métier et projet professionnel confirmé

## CONTENUS

**Domaine professionnel :** Pratique professionnelle, technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, prévention, santé environnement.

**Domaine généraux :** Français, Histoire géographie, mathématiques et sciences physiques, initiation à l'informatique et techniques de recherche d'emploi.

**Validation :** Examen final

## DEROULEMENT DE LA FORMATION

Du 17/09/2012 Au 17/07/2013– 1435 heures soit 875 en centre et 560 en entreprise

## CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats voient leur candidature évaluée sous la forme d'un test écrit (maths, français, et technique) et d'un entretien individuel

## CONDITIONS PARTICULIERES

Ne pas présenter de contre-indication médicale

## LIEU ET MODALITE D'INSCRIPTIONS

NOM de la structure : Le CANA

Adresse : **514 chemin de la Madrague-Ville 13015 MARSEILLE**

☎ : **04.91.65.85.20**

📠 : **04.91.65.85.27**

E-mail : [formation@lecana.asso.fr](mailto:formation@lecana.asso.fr)

Personne à contacter : **Monsieur Patrick DELEPINE**

**Informations collectives le matin à 9h00 précises suivant planning : les 27/08, 29/08, 03/09 et 06/09**

Puis accueil sans RDV tous les matins à 9 h et tous les après-midi à 13 h30 jusqu'au démarrage de la formation

Le bénéficiaire doit se présenter avec sa fiche de prescription formalisée

Métro Direction Bougainville (ligne 2)

Depuis Bougainville prendre le Bus N° 70, Arrêt piscine municipale