



LE CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA LOZÈRE

Le Campus offre chaque année, à plus de 350 jeunes la possibilité de se former à de nombreux métiers.

En fonction de ses goûts et de ses aptitudes, et dans de multiples secteurs, chacun peut choisir le métier qui lui ressemble.

Nos équipes vous accompagnent de l'étude de votre projet à sa réalisation.

Elles vous orientent vers le parcours et le financement le plus adapté et le plus favorable au regard de votre situation. Elles vous soutiennent dans les démarches administratives nécessaires à son obtention.

Nos formations en alternance sont accessibles également aux adultes, sous certaines conditions.

Découvrez notre offre complète sur le catalogue de la CMA de la Lozère :

[Lien vers catalogue](#)

<http://cfa-mende.fr/>

Le Campus met à votre disposition un self et un hébergement sur place.

Pour tout renseignement appelez-nous au
04 66 49 04 76

PRESENTATION DU METIER

BOULANGER

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôler qualité des matières premières. Il peut effectuer de la vente.

Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée de travail des boulangers.



PÂTISSIER

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire...) pour lesquels il a des commandes spécifiques. Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée...), des garnitures (crème pâtissière, sabayon...) et des glaçages, sans oublier les temps de cuisson.

Cet artiste est soucieux de la décoration de ses gâteaux qui va déclencher l'achat.

Artisan à son compte ou salarié, ses journées de travail commencent très tôt, dimanches et jours fériés compris pour certains, qui sont aussi des pics d'activités, tout comme Noël et Pâques.

Parfois, l'artisan pâtissier fait également des chocolats, des confiseries, des glaces, voire même des produits salés.

Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisserie des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants. Certains partent à l'étranger où la réputation de la cuisine française n'est plus à faire.



PROFIL

BOULANGER

Impossible d'exercer ce métier sans posséder une sensibilité culinaire et avoir envie de partager son savoir-faire avec ses clients.

Pour fabriquer un pain de qualité, le boulanger doit être habile de ses mains et respectueux des recettes mais aussi avoir un sens scrupuleux de l'hygiène. Il doit aussi savoir innover proposer de nouveaux produits.

Il doit aimer travailler les matières premières telles que la farine, le beurre, les œufs, etc. (et vérifier s'il n'a pas des allergies à la farine). Le boulanger est amené à travailler tôt le matin, souvent le samedi et parfois le dimanche et les jours fériés afin de satisfaire et fidéliser sa clientèle.

PÂTISSIER

Le pâtissier doit faire preuve d'adresse dans l'exécution des gestes, de rigueur dans le suivi des recettes et de minutie dans les dosages. Il lui faut également posséder un sens scrupuleux de l'hygiène et de la propreté. Sans ces qualités, pas de desserts réussis !

Il a des qualités artistiques et est amoureux des formes et des couleurs. Il sait apprécier les parfums et les textures. Il s'attache à la présentation et aux décors.

Possédant un sens créatif, il sait innover en jouant sur les textures et les goûts.

Comme le boulanger, il est amené à travailler tôt le matin, le samedi et parfois le dimanche et les jours fériés. Les boulangers et les pâtisseries manipulent différentes matières et il est important de vérifier qu'ils ne présentent pas des allergies, notamment à la farine.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté - Égalité - Fraternité

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE RÉGION OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

59 ter chemin Verdale 31240 Saint-Jean • +33 5 62 22 94 22 • crma@crma-occitanie.fr • www.artisanat-occitanie.fr
SIREN 130 027 931

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA LOZÈRE

Rue de l'Apprentissage • BP 120 • 48000 Mende • +33 4 66 49 04 76 • contact@cfa-mende.fr • www.cfa-mende.fr

SIRET 130 027 931 00307 - NDA 76311030031

Décret n° 2020-1416 du 18 novembre 2020



FORMATIONS PROPOSÉES PAR LE CAMPUS DES MÉTIERS DE LA LOZÈRE



LE CAP BOULANGERIE

DIPLOME DE NIVEAU 3 (ANCIENNEMENT V)

DUREE DE LA FORMATION : 2 ans à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : Consulter notre [Fiche Formation](#) sur le Site du CARIF OREF

LE CAP PÂTISSIER

DIPLOME DE NIVEAU 3 (ANCIENNEMENT V)

DUREE DE LA FORMATION : 2 ans à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : Consulter notre [Fiche Formation](#) sur le Site du CARIF OREF

LA MENTION COMPLEMENTAIRE

DIPLOME DE NIVEAU 3 (ANCIENNEMENT V)

BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

DUREE DE LA FORMATION : 1 an après le CAP.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous devez être titulaire d'un CAP ou équivalent. Cette formation peut se préparer en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : Consulter notre [Fiche Formation](#) sur le Site du CARIF OREF

LA MENTION COMPLEMENTAIRE

DIPLOME DE NIVEAU 3 (ANCIENNEMENT V)

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

DUREE DE LA FORMATION : 1 an après le CAP.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous devez être titulaire d'un CAP ou équivalent. Cette formation peut se préparer en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : Consulter notre [Fiche Formation](#) sur le Site du CARIF OREF

Consulter les Fiches ROME (téléchargeables sur le site de Pôle Emploi).

[CONSULTER LA FICHE ROME N° D1102 BOULANGERIE-VIENNOISERIE.](#)

[CONSULTER LA FICHE ROME N° D1104 PATISSERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE ET GLACERIE](#)



ACCESSIBILITE

Les formations sont accessibles en alternance :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
- Aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge,
- Aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge,
- Aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

Les adultes peuvent également y accéder grâce aux différents dispositifs mis en œuvre dans le cadre de la Loi du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel.

Un parcours aménagé peut être envisagé selon la situation professionnelle de chacun.

Plusieurs financements sont possibles.

N'hésitez pas à vous adresser à notre service de Formation Professionnelle Continue qui saura vous conseiller et vous proposer une solution adaptée à votre situation et à vos souhaits. 04 66 49 80 686

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande par notre Référente Handicap. Mme Priscille LEJEUNE (04 66 49 04 76)

DEBOUCHES ET PASSERELLES

Les métiers de la boulangerie pâtisserie sont accessibles dès l'obtention d'un diplôme de niveau CAP. L'insertion dans la vie active est une suite logique après un CAP.

85 % de ceux qui ont obtenu un CAP choisissent en effet d'entrer dans la vie professionnelle.

Toutefois, il est possible de compléter ses études par les diplômes suivants :

MC	Mention Complémentaire,	BP	Brevet Professionnel,
BTM	Brevet Techniques des Métiers,	BMA	Brevet des Métiers d'Art
CS	Certificat de spécialisation	BAC Professionnel	ou BAC Technologique

Le CAP de Boulanger et de Pâtissier sont réciproquement connexes. Cela signifie que le titulaire de l'un des deux diplômes peut présenter l'autre en seulement 1 an.

Le CAP de Pâtissier est connexe avec les CAP « Glacier fabricant » et « Chocolatier confiseur ». Cela signifie que le titulaire de ce CAP se présentant à l'un ou l'autre verra sa durée de formation raccourcie à 1 an.