

CAP Pâtissier en 1 an

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

LES COMPAGNONS DU DEVOIR
NOUVELLE-AQUITAINE
Lise COUTIN
05.32.09.07.48
lcoutin@compagnons-du-devoir.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Etre titulaire d'un diplôme de l'enseignement professionnel (CAP, BEP, Bac Pro, BP...) ou d'un diplôme de l'enseignement général (Bac, Deug...). Peu importe la spécialité dans laquelle il a été obtenu. Nous pouvons proposer aux candidats n'ayant pas de diplôme de viser un objectif qualifiant, de niveau CAP.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Apprendre les bases du métier de pâtissier : Fabriquer des produits dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité et sécurité au travail. Réceptionner et stocker des produits livrés. Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente. Fabriquer et conserver des productions réalisées en laboratoire. Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier définies par le référentiel d'examen

Contenu et modalités d'organisation

Découvrir l'environnement et la posture du professionnel pâtissier Préparer des fonds à base de pâtes et leurs garnitures Mettre en œuvre des procédés de fabrication de produits finis en pâtisserie et viennoiserie Élaborer des pièces individuelles et entremets Se perfectionner dans la mise en œuvre de produits en pâtes et d'entremets Mettre en scène des entremets et petits gâteaux décorés S'initier à la mise en œuvre de produits finis de qualité Se perfectionner dans la mise en œuvre de produits finis de qualité Produire des petits fours secs, moelleux, et des gâteaux de voyage Réaliser dans une approche esthétique des décors et des produits finis Mettre en œuvre une production dans les conditions d'examens du CAP Pâtissier Devenir Sauveteur Secouriste du Travail (SST) Consolider individuellement les acquis de la formation

Commentaires sur la durée hedmonmadaire
Parcours de formation personnalisable ?

En fonction des compétences du candidat
Oui **Type de parcours** **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

CAP pâtissier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

vie active

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
--------------	--------------------	-------	------------------------	---------------	-----	-----------

00195476	du 07/09/2020 au 23/06/2021	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE-AQUITAINE	Non éligible		
----------	-----------------------------	---------------	--	--------------	--	--

00228510	du 06/09/2021 au 30/06/2022	Bordeaux (33)	LES COMPAGNONS DU DEVOIR NOUVELLE-AQUITAINE	Non éligible		
----------	-----------------------------	---------------	--	--------------	--	--

00277237du 05/09/2022 au
30/06/2023

Bordeaux (33)

**LES COMPAGNONS
DU DEVOIR
NOUVELLE-
AQUITAINE**Non
éligible**00341314**du 01/09/2023 au
30/06/2024

Bordeaux (33)

**LES COMPAGNONS
DU DEVOIR
NOUVELLE-
AQUITAINE**Non
éligible**00429533**du 02/09/2024 au
30/06/2025

Bordeaux (33)

**LES COMPAGNONS
DU DEVOIR
NOUVELLE-
AQUITAINE**Non
éligible**00542444**du 01/09/2025 au
03/07/2026

Bordeaux (33)

**LES COMPAGNONS
DU DEVOIR
NOUVELLE-
AQUITAINE**Non
éligible**00651544**du 31/08/2026 au
04/07/2027

Bordeaux (33)

**LES COMPAGNONS
DU DEVOIR
NOUVELLE-
AQUITAINE**Non
éligible