

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Claude BULHE
06.72.93.58.43
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

...
Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Prévoir l'achat d'une mallette d'ustensiles et une tenue professionnelle.

Prérequis pédagogiques :

Maîtriser les acquis de base en lecture, écriture et calcul

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail, Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées, Mettre en valeur les produits finis et renseigner le personnel de vente participant à l'acte de vente, cette formation est une préparation à l'examen final du CAP Pâtissier.

Contenu et modalités d'organisation

Formation professionnelle : approvisionnement et stockage des denrées dans l'environnement professionnel de la pâtisserie, organisation de son poste de travail, travaux pratiques et d'application en pâtisserie, technologie pâtisserie appliquée, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, distribution de la production, communication, arts appliqués et cultures artistiques / dessin (décoration), sensibilisation au développement durable et à la diversité, prévention santé environnement (PSE), connaissance de l'entreprise et de son environnement (CEE) économique, juridique et social. Formation générale : sauveteur secouriste du travail français ; histoire-géographie mathématiques ; sciences physiques ; chimie Enseignement complémentaire : ateliers thématiques. Les savoirs associés : la culture technologique et professionnelle : le monde de la pâtisserie : l'histoire et les évolutions de la pâtisserie, les secteurs de la pâtisserie, le vocabulaire professionnel, l'approche sensorielle et artistique dans le métier de pâtissier : l'éducation sensorielle, la place de la culture artistique dans le métier de pâtissier, l'éducation esthétique, le personnel et les postes de travail : différents postes de travail, la hiérarchie du personnel, les éléments de la tenue professionnelle et leurs utilités, les bonnes pratiques d'hygiène corporelle, les locaux et matériels : les différentes zones de travail dans un laboratoire, identifier les matériels de mesure, de conservation, de cuisson, de fabrication, de climatisation, de nettoyage et désinfection, les matières premières : l'eau potable, le sel, les produits amylacés (farine, céréales, blé, amidon-fécule, etc...), les produits sucrés (saccharose, sucre inverti, miel, sirop de glucose, etc...), les œufs et ovoproduits, le lait, la crème, les matières grasses, la levure biologique, les fruits (frais, séchés, exotiques, secs, confits, à l'eau de vie, confitures, etc...), le cacao et le chocolat, les produits alimentaires intermédiaires (praliné, pâte d'amande, fondant, nappage, etc...), les gélatines, les additifs alimentaires (colorant, acidifiant, émulsifiant, stabilisant, etc...), les arômes, les spiritueux (eau de vie, liqueur, etc...), la fabrication : les méthodes

...
Durées de la formation *490h en cours du jour *650h en entreprise
Commentaires sur la durée hebdomadaire Possibilité de réduction de parcours selon profil
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé
Commentaires sur la parcours personnalisable 35h/semaine, week end possibles

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Emploi ou mention complémentaire

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00197109	du 29/09/2020 au 30/06/2021	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00193123	du 09/11/2020 au 04/06/2021	(40)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00228917	du 30/09/2021 au 19/05/2022	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00265553	du 12/10/2022 au 07/06/2023	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro

00338268

du 12/10/2022 au
07/06/2023

(64)

GRETA CFA
AQUITAINE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00448259

du 03/10/2024 au
12/06/2025

(64)

GRETA CFA
AQUITAINE

Non
éligible

Contrat
pro

00448258

du 03/10/2024 au
12/06/2025

(64)

GRETA CFA
AQUITAINE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00448260

du 03/10/2024 au
12/06/2025

(64)

GRETA CFA
AQUITAINE

Non
éligible

Contrat
app