

CAP Pâtissier complet en 1 an

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Contact
05.56.80.85.39
contact@greta-cfa-aquitaine.fr

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 :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Savoirs de base : lire, écrire, compter
Expériences en pâtisserie si possible

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect : - des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition), - des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, - des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage. Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Contenu et modalités d'organisation

UNITES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL 01- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage Approvisionnement et stockage ; Organisation du travail selon les consignes données ; Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes. 02- Entremets et petits gâteaux Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits ; Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux ; Montage et finition d'entremets et petits gâteaux ; Valorisation des produits finis. Les contenus des unités d'enseignement professionnel seront abordés lors des Travaux pratiques et d'application en pâtisserie. La Technologie de pâtisserie appliquée renforcera vos acquis. Une initiation à la gestion, aux Sciences appliquées à l'alimentation et à la Prévention-Santé-Environnement (PSE) est également proposée. UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL Français / Histoire-Géographie / EMC/Education physique et sportive Mathématiques / Sciences physique et Chimique Anglais

Durées de la formation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Modularisé**

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers). Exemple de métier possible : Accès au poste d'ouvrier de fabrication qualifié dans différents secteurs : en pâtisserie, boulangerie ou chocolaterie artisanales , en grandes et moyennes surfaces, en restauration collective

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00197492	du 21/09/2020 au 11/06/2021	(33)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC Contrat pro	
00231941	du 20/09/2021 au 17/06/2022	(33)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC Contrat pro	
00276806	du 12/09/2022 au 13/06/2023	(33)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC Contrat pro	
00361444	du 11/09/2023 au 11/06/2024	(33)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC	

00461236

du 09/09/2024 au
13/06/2025

(33)

LYCEE
D'HOTELLERIE ET
DE TOURISME DE
GASCOGNE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00429706

du 16/09/2024 au
13/06/2025

(33)

LYCEE
D'HOTELLERIE ET
DE TOURISME DE
GASCOGNE

Non
éligible

Contrat
app