

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 physiques et Chimie Anglais

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	Talence (33)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC Contrat pro	
00231941	du 20/09/2021 au 17/06/2022	Talence (33)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC Contrat pro	
00276806	du 12/09/2022 au 13/06/2023	Talence (33)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC Contrat pro	
00361444	du 11/09/2023 au 11/06/2024	Talence (33)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION FPC	

00461236

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

Talence (33)

GRETA CFA
AQUITAINE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00429706

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

Talence (33)

LYCEE
D'HOTELLERIE ET
DE TOURISME DE
GASCOGNE

Non
éligible

Contrat
app