

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

FORMACEO
Lakhdari Mehdi
07.69.50.00.95
contact@formaceo.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 :

Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

L'élève doit être âgé de 18 ans pour s'inscrire à la formation. S'il n'est pas majeur, il faudra l'accord de son/sa tuteur pour son inscription.

Prérequis pédagogiques :

Avoir obtenu, au moins, un diplôme de niveau 3 pour avoir à passer que les matières professionnelles. Dans le cas contraire, l'élève devra se former aux matières générales par lui-même.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

L'école Formaceo, certifié QUALIOPI, est le leader de la formation aux métiers de bouche, à fournir une application digitale, des ouvrages pédagogiques, des Live hebdomadaire, des Replay, basés sur le référentiel du CAP avec un taux de réussite de 100% en 2022. Avec Formaceo, vous allez acquérir les compétences scientifiques et techniques indispensables à l'obtention du CAP pâtissier et à la pratique du métier de pâtissier, telles qu'elles sont définies ci-dessous : Réceptionner les produits livrés. Effectuer les vérifications quantitative et qualitative des livraisons. Détecter les anomalies ou défauts. Connaître les conditions de déconditionnement et de stockage. Participer au suivi des stocks et éventuellement aux commandes. Prendre connaissance des informations relatives à la production. Planifier son travail dans le temps et dans l'espace. Organiser et mettre en place le poste de travail (équipement, matériel et outillage). Choisir des produits et calculer les quantités (dosage, pesage). Réaliser des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes). Mettre en oeuvre, assembler et valoriser les produits fabriqués « maison » et/ou semi-élaborés. Conduire les différentes techniques et méthodes de fabrication (traditionnelle, semi-industrielle et/ou industrielle). Conduire des fermentations et des cuissons. Suivre l'évolution des produits tout au long de la fabrication. Réaliser tout ou partie des opérations de finition et de décor. Participer à la communication au sein de l'entreprise.

Contenu et modalités d'organisation

Vous êtes formés et accompagnés par nos formateurs issus de CFA et bénéficiez de leur savoir-faire et de toute leur pédagogie tout au long de votre formation. L'organisation de celle-ci se fait en modules accessibles pendant 24 mois sur notre application (Apple Store et Play Store), sur laquelle vous trouvez 350 tutoriels vidéo, 34 thèmes de quiz comportant 180 questions. Vous avez à votre disposition des ouvrages papier et numériques qui sont les outils de référence du CAP ainsi qu'un livre de recettes et transfert (437 pages). Notre application vous permet aussi de poster les photos de vos différentes créations et d'échanger avec les autres élèves ainsi qu'avec toute la communauté Formaceo. Vous avez accès à un live hebdomadaire, mais aussi vous avez un accès pour voir tous les Replay. Vous bénéficiez d'un suivi personnalisé chaque semaine avec le directeur, Mehdi Lakhdari, formateur en pâtisserie.

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

Commentaires sur la parcours personnalisable

osciller entre 8h et 25h par semaine.

La formation est adaptée au rythme et aux besoins de chaque élève.

Oui Type de parcours Individualisé

La durée hebdomadaire est dépendante du rythme de l'élève. Il peut

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Après l'obtention de votre diplôme, vous pouvez travailler dans une pâtisserie de boutique, ou alors dans un restaurant, ou bien même ouvrir votre propre commerce. Si vous souhaitez continuer vos études, voici des exemples de formations : CAP Boulanger CAP Chocolatier-confiseur CAP Glacier fabricant MC Pâtisserie boulangère MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées Bac pro Boulanger-pâtissier BP Boulanger BTM pâtissier confiseur glacier traiteur BM pâtissier chocolat

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00347285	du 01/03/2023 au 01/06/2025	Bordeaux (33)	FORMACEO		MON COMPTE FORMATION	FPC