

Pâtissier, Pâtissière (CAP)**Financement**

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P040S02105

Organisme responsable et contact

FARE 16
PERROT Angéline
05.45.31.59.17
accueil.fare16@cneap.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 :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto positionnement.

Prérequis pédagogiques :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

CAP Positionnement Accompagnement socio-professionnel générique - Réalisation des diagnostics Définition du parcours individualisé Identification des freins Bilan intermédiaire et final - 63 hCAP Tour, petits fours secs et moelleux, gâteau de voyage UP1 - / - 168 hCAP Entremets et petits gâteaux UP2 - / - 133 hCAP Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique UG1 - - Entrer dans l'échange oral et écrit : écouter, réagir, s'exprimer, lire, analyser, écrire-Devenir un lecteur compétent et critique-Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.-Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique-Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures-Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace-Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés-Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien - 56 hCAP Mathématiques - Physique-chimie UG2 - - Rechercher, extraire et organiser l'information.- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.- Expérimenter.- Critiquer un résultat, argumenter.- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit - 56 hCAP Langue vivante - Anglais UG4 - -S'exprimer oralement en continu-Interagir en langue étrangère-Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère - 56 hCAP Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires - -- Donner à chaque participant les connaissances d'hygiène nécessaires afin :- De produire un travail de qualité,- De respecter dans chaque secteur de soin les règles d'hygiène en utilisant convenablement le matériel et les produits d'entretien,- Situer et valoriser les responsabilités et le rôle du personnel dans la prévention des infections nosocomiales. - 14 hCAP Gestes et postures - Acquérir les compétences nécessaires pour contribuer à la mise en oeuvre de la prévention des risques liés à l'activité physique - 14 hCAP Sensibilisation au Numérique Responsable - Intégrer les enjeux du numérique dans ses pratiques quotidiennes et prof

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00461939	prochain point d'entrée : 25/08/2025	Saint-Yrieix-sur-Charente (16)	FARE 16		Non éligible	