

## Financement



Formation professionnelle continue  
Habilitation de service public (PRF  
HSP)

N° de marché :2023P042S02105

## Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN  
Jean-Yves ESTOUP  
06.30.34.65.67  
jean-yves.estoup@ac-limoges.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  
Information collective

## Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

## Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto  
positionnement.

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

## Contenu et modalités d'organisation

Intégration... - Entrée en formation Présentation de l'équipe pédagogique et administrative Visite des locaux de formation (salles et plateaux techniques) Intégration au groupe Formalisation du parcours de formation Instruction du dossier et sécurisation administrative Explication du calendrier de l'alternance et de l'emploi du temps de formation Lecture et explication du Règlement Intérieur - 3 h Présentation du métier - Présentation des métiers de la pâtisserie. Intervention d'un professionnel/ témoignages d'anciens stagiaires - 7 h Les modalités de certification - Présentation des modalités de certification Le référentiel de formation et de certification CAP Pâtissier, Pâtissière Le calendrier prévisionnel des épreuves - 4 h Diagnostic - Positionnements - Positionnements écrits Positionnements pratiques Entretien individuel exploratoire de confirmation de projet Bilan - exploitation des positionnements Synthèse et proposition de parcours Signature du Contrat Pédagogique - 21 h Pôle 1 / UP1 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 Gérer la réception des produits Effectuer le suivi des produits stockés Organiser son poste de travail - Appliquer les règles d'hygiène Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues Évaluer sa production - 140 h Pôle 2 / UP2 Entremets et petits gâteaux. - Organiser la production Préparer des éléments de garniture Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux Valoriser la pâtisserie élaborée Mesurer le coût des produits fabriqués - 138 h Français-Histoire- Géographie-Enseignement Moral et Civique - Se dire, s'affirmer, s'émanciper S'informer, informer, communiquer Rêver, imaginer, créer L'invitation au voyage Imaginer d'autres mondes Assister à un spectacle vivant : le théâtre Dire, écrire, lire le métier HISTOIRE La France de la Révolution française à la Ve R&ecacute

...

## Durées de la formation

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
00462210	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(87)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE		Non éligible	
00462140	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	