

Pâtissier, Pâtissière (CAP)**Financement**

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P045S02105

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE

Claude BULHE

06.72.93.58.43

claude.bulhe@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 :

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 :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

Accueil / Intégration dans la formation - Intégration au groupe et à la formation S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel Positionnements Formalisation des parcours et sécurisation administrative - 7 h Réussir sa formation en centre de formation et en entreprise - Techniques de recherche de stage Renforcement de l'acquisition de compétences comportementales et Soft skills : savoirs être professionnels adaptés aux différents métiers du secteur PAE 1-Préparation : - Définition des objectifs individuels, choix du type d'entreprise et/ou du service, mise à disposition et aide à la recherche de liste d'adresses et contacts, accompagnement à la démarche de recherche, entretien, négociation. 2-Accompagnement : suivi et bilan en entreprise (stagiaire + formateur référent + tuteur) retour partagé des expériences, travail de réflexivité. - 14 h Hygiène alimentaire en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale Le plan de maîtrise sanitaire - 14 h Pôle 1 - M1-Approvisionnement et stockage - Contrôler la livraison Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés Rendre compte de l'état des stocks - 49 h Pôle 1 - M2- Organisation du travail selon les consignes données - Se situer en tant que professionnel dans l'organisation Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser R assembler les produits nécessaires à la réalisation d'une production Quantifier et effectuer les pesées Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter Agir en respectant l'environnement Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis - 49 h Pôle 1 - M3- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes - Élaborer une crème par cuisson : avec amidon / sans amidon Confectionner une crème d'amandes Préparer un appareil à crème prise (salée et

...
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
00471312	pas de point d'entrée à venir de programmé	Capbreton (40)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	
00462219	pas de point d'entrée à venir de programmé	Morlaàs (64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	
00463157	pas de point d'entrée à venir de programmé	Bayonne (64)	CMA NA		Non éligible	