Ref. formation 202404234335

# Pâtissier, Pâtissière (CAP)

## Financement

Formation professionnelle continue
**Habilitation de service public (PRF HSP)**

*N° de marché :2023P043S02105*

## Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
**LEMETEIL Corinne**
06.30.52.50.16
corinne.lemeteil@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

**Diagnostic / Positionnement - Intégration au groupe et à la formationS'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnelPositionnements écritsPositionnements pratiquesEntretien individuel exploratoire de confirmation de projetBilan - exploitation des positionnementsSynthèse et proposition de parcoursSignature du Contrat Pédagogique - 21 hPôle 1 - M1- Approvisionnement et stockage - Contrôler la livraisonRetirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchetsRanger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriésRendre compte de l'état des stocks - 49 hPôle 1 - M2- Organisation du travail selon les consignes données - Se situer en tant que professionnel dans l'organisationAnalyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnelSélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliserRassembler les produits nécessaires à la réalisation d'une productionQuantifier et effectuer les pesées Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecterAgir en respectant l'environnementProtéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilitéConserver les produits en cours d'élaboration ou finis - 49 hPôle 1 - M3- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes - Élaborer une crème par cuisson : avec amidon / sans amidonConfectionner une crème d'amandesPréparer un appareil à crème prise (salée et sucrée)Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage), une pâte levée et feuilletée (tourer, détailler et mettre en forme), une pâte friable, brisée, sablée (abaisser, détailler et foncer, garnir)Réaliser les finitions avant et/ou après cuissonMener une cuisson au fourÉlaborer un appareil spécifique à petits foursDresser, cuire et réaliser les finitionsÉlaborer une meringue adaptée à la fabricationDresser et cuire une meringueApprécier - 56 hSciences appliquées à l'alimentation - Différencier les constituants des aliments et leur qualité nutritionnelle ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux - 35 hGestion appliquée - Initiation à la gestion commerciale**

…
**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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 00471478 | pas de point d'entrée à venir de programmé | Agen (47) | CMA NA | | Non éligible | FPC |
| 00462270 | pas de point d'entrée à venir de programmé | BOULAZAC (24) | CMA FORMATION BOULAZAC | | Non éligible | FPC |