

## 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 :

Non renseigné

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 formation  
S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur  
environnement professionnel  
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 - 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  
Rassembler 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 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 (abaissier, détailler et foncer, garnir)  
Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson  
Mener une cuisson au  
four  
Élaborer un appareil spécifique à petits fours  
Dresser, cuire et réaliser les finitions  
Élaborer une meringue adaptée à la fabrication  
Dresser  
et cuire une meringue  
Apprécier - 56 h  
Sciences 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 h  
Gestion appliquée - Initiation à la gestion commerciale

...

## 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<br>Carif | Dates de formation             | Ville | Organisme de formation                                       | Type<br>d'entrée | CPF             | Modalités |
|-----------------|--------------------------------|-------|--|------------------|-----------------|-----------|
| 00471478        | du 01/02/2024 au<br>31/12/2027 | (47)  | CMAR NOUVELLE-<br>AQUITAINE - SIÈGE                          |                  | Non<br>éligible |           |
| 00462270        | du 01/02/2024 au<br>31/12/2027 | (24)  | CMAR NOUVELLE-<br>AQUITAINE - CFA<br>DES METIERS<br>BOULAZAC |                  | Non<br>éligible |           |