

**Pâtissier, Pâtissière (CAP)****Financement**

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

N° de marché : 2023P044S02105

**Organisme responsable et contact**

AFEC AQUITAINE

**Fagotto Valérie**

05.57.35.44.53

valerie.fagotto@afec.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**

**ACCUEIL ET POSITIONNEMENT - INDIVIDUALISATION DU PARCOURS** - Accueil des participants : présentation de l'organisme de formation, des équipes, des locaux /présentation de l'action, ses objectifs, son organisation /Présentation des acteurs sociaux économiques de l'action  
**Positionnement** : Évaluation de la connaissance de la restauration, des aptitudes, des compétences et connaissances. Évaluation du style d'apprentissage  
**Compilation de l'ensemble des éléments évalués précédemment / Formalisation et mise en oeuvre du parcours individualisé à partir des pistes de travaux identifiés**  
**Dynamique de groupe / Présentation modalités de certification - 28 h**  
**MODULE TRANSVERSAL :**  
**ACCOMPAGNEMENT SOCIO PROFESSIONNEL** - Identification de ses capacités, compétences, aptitudes et potentiel développés dans le cadre professionnel ET extra-professionnel. Optimiser son image  
**Organisation personnelle** : Gestion du temps / du budget / des priorités  
**Développer ses capacités à résoudre un problème, à définir des objectifs**  
**Travail sur la mobilité géographique /Identifier les lieux ressources et les aides à la mobilité existantes**  
**Sensibilisation à la gestion de conflits et à la communication non-violente**  
**Gestion des émotions et du stress / Comprendre le stress, ses causes et conséquences**  
**FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE** - La réglementation européenne /Application des consignes du PMS et du GPBH  
**Les principes de la démarche HACCP**  
**Les risques alimentaires (les 5 M) /Protocole et action correctives pour réduire les risques sanitaires /Application des protocoles d'hygiène /Les produits d'entretien adaptés/Les opérations de traitements /Les consignes de sécurité /contrôles**  
**Approvisionnement : gestion stock, contrôles de conformité, stockage, bio**  
**décontamination des denrées très périssables - 14 h**  
**Français - - Connaître les champs lexicaux, le langage poétique, la chanson - Savoir argumenter, défendre une opinion ou une cause - Etre capable de rédiger une lettre, faire le récit d'un évènement, construire une histoire - Maîtriser le Français dans un contexte professionnel**

...

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
<b>00462272</b>	pas de point d'entrée à venir de programmé	Bordeaux (33)	CMA NA		Non éligible	