

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
00462272	prochain point d'entrée : 15/09/2025	Bordeaux (33)	CMA NA		Non éligible	FFC