Ref. formation 202411281288

CAP Blanc Pâtissier

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CDP SAN NICOLAS
ROIT Audrey
06.58.62.29.17
cyrilsannicolas@gmail.com

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 :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

non

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire, écrire, entendre, parler et comprendre le français, Maitrise des quatre opérations mathématiques, Connaissance du pack office, Comprendre et exécuter une consigne, Avoir un objectif de reconversion ou première expérience dans le domaine de la pâtisserie ou restauration Connaître ou s'être entraîné sur les bases du référentiel de CAP Pâtissier.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable : De réaliser des pâtisseries du référentiel de CAP pâtissier Vivre cette production de pâtisseries et viennoiseries en conditions réelles. De maîtriser sa production et ses émotions lors du passage de l'examen EP1 et EP2 de CAP Pâtissier Le tout dans l'optique de passer son CAP Pâtissier en candidat avec enseignement à distance ou candidat libre.

Contenu et modalités d'organisation

Savoir maîtriser l'organisation de production lors de l'examen du CAP Pâtissier (EP1 et EP2) et se mettre en conditions réelles. Module 1 : (7H30) Révisions bases de pâtisserie française Autour de la pâte à choux, viennoiseries et brioches, tarterie, entremets, petits gâteaux et petits fours. Module 2 : (6H30) Epreuve blanche EP1 : Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyages et PSE Module 3 : (5H) Epreuve blanche EP2 : Entremets et petits gâteaux Module 4 : (14H) Rectifications techniques Optimisation de production et de l'organisation pour augmenter en rapidité et en qualité. Pratique de l'EP1 ou de l'EP2 en fonction des difficultés.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Entrepreneuriat en pâtisserie, création d'entreprise artisanale, business en pâtisserie, masterclasses thématiques, biscuiterie, mignardises, gâteaux d'événements artistiques, snacking, chocolaterie...

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00535930	du 09/12/2024 au 31/12/2026	Cavignac (33)	CDP SAN NICOLAS		Non éligible	FPC