



CAP Pâtissier

GRETA du Val d'Oise

Lycée des métiers Auguste Escoffier

77 rue de Pierrelaye

95610 ERAGNY

Objectifs

Exercer son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

-Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Amené(e) à être en contact avec la clientèle.

Savoir travailler en équipe/ S'intégrer au sein d'une brigade

Contenus

Domaines professionnels :

Travaux pratiques et technologie de la production en pâtisserie

Bloc 1 :Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Approvisionnement et stockage/ organisation du travail selon les consignes données/Elaboration de produits finis ou semi finis à base de pâte

Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux

Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits. Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux. Montage et finition, valorisation des produits finis

Sciences appliquées/ Microbiologie / HACCP; Connaissance de l'entreprise; Arts appliqués à la profession, Prévention Santé Environnement,

Enseignements généraux :

Français, Histoire/Géographie, Enseignement moral et civique

Mathématiques et Sciences physiques et chimiques , Anglais

Modules transversaux : Techniques de recherche d'emploi, sensibilisation aux principes du développement durable - Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

Méthodes pédagogiques

A distance

Autonomie assistée possible

Cours du jour

Face à face

Formation de groupe

Informations complémentaires

Prévoir l'achat de la tenue professionnelle et de la mallette

Equipe de formateurs professionnels du secteur

Taux de satisfaction clients : 96 %

Taux de réussite aux examens : 100 %

Référent handicap : Christine MATIAS

contact@greta-95.fr

Notre offre est éligible au CPF -

Contactez-nous : contact@greta-95.fr

Informations non contractuelles.- Document à la date du

02/02/2021

Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme

Public

Demandeurs d'emploi

Individuels

CPF

Salarié

Durée

1080 heures, variable selon positionnement

Dont 490 h en entreprise

Dates

Début : 09 novembre 2021

Fin : 24 juin 2022

Pré requis

Sans diplôme

Bonne maîtrise de la langue française

savoir lire écrire et compter

un niveau 3 (ex V) apprécié

Niveau de sortie

Niveau 3 (ex V)

Validation

Attestation de fin de formation

Attestation de compétences

Diplôme / unité de diplôme

Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

Titre : CAP PATISSIER

Coût

"Tarif tout public pour un parcours type : 8 260 € sous réserve de 10 participants" " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

Financement

AGEFIPH

Auto financement

CPF

Conseil départemental

Entreprise et OPCO

Projet de transition Pro

Pôle Emploi

Contact

GRETA 95

01 34 48 59 00

contact@greta-95.fr

