





# Réseau des GRETA de l'académie de Versailles



# **CAP PÂTISSIER**

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des métiers Auguste Escoffier - 95610 ERAGNY - Sous réserve de conventionnement par la Région Ile de France

## **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

#### **CONTENU**

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)

## **TAUX DE RÉUSSITE**

Taux de réussite aux examens : 100 % pour 10 candidats présentés en 2023/2024

#### **PUBLICS**

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié
- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)
- Promotion par Alternance (Pro-A)

#### **DURÉE**

De 1050 h, dont 490 h en entreprise

#### **DATES**

Date de début : 04 novembre 2025 Date de fin : 19 juin 2026

# **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)
   CAP PATISSIER

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Autonomie assistée possible
- · Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Contrôles en cours de formation (CCF)

### **POURSUITE D'ACTIVITÉS**

bac pro pâtisserie bac pro boulanger-pâtissier. brevet professionnel (BP) en pâtisserie.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Etapes de recrutement : Information collective et dépôt de dossier (CV+LM) Test d'entrée Entretien de motivation

Certification : Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier RNCP 38765 MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation Arrêté du 3 octobre 2022 modifiant l'arrêté du 6 mars 2019

Validation partielle possible

Taux de satisfaction stagiaires :100 % en 2023/2024

## COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 7 840, 00 € sous réserve de 10 participants" " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

#### **FINANCEMENT**

- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro

#### **DOMAINES PROFESSIONNELS**

• Hôtellerie, restauration, tourisme

#### CONTACT

Accueil GRETA Val d'Oise 01 34 48 59 00 contact@greta-95.fr

## **RÉFÉRENT HANDICAP**

Christine MATIAS contact@greta-95.fr

## **ACCESSIBILITÉ HANDICAP**

Le Greta du Val d'Oise, organisme de formation de l'Education Nationale recevant du public, applique les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Pour que la formation soit accessible à tous, des mesures peuvent être mises en place pour compenser les situations de handicap (matérielles et/ou pédagogiques). Vous pouvez contacter notre référente Handicap pour bénéficier d'un accueil et d'un échange sur les aménagements possibles.

