

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 2022/2023
2023/2023 formation en cours

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 : 06 novembre 2024

Date de fin : 20 juin 2025

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

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
MINISTRE 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 clients : 97,9 % en 2022/2023

Informations non contractuelles.

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
- 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. Afin 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.

