RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GRETA VAL D'OISE ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP PÂTISSIER

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des métiers Auguste Escoffier - 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

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 % en 2022/2023

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié
- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)

DURÉE

De 1050 h, dont 490 h h en entreprise

DATES

Date de début : 20 novembre 2023
Date de fin : 02 juillet 2024

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

- Cours du jour
- Face à face

POURSUITE D'ACTIVITÉS

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

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Equipe de formateurs professionnels du secteur

Taux de satisfaction clients : 97,9 % en 2022/2023

Notre offre est éligible au CPF
Contactez-nous : contact@greta-95.fr

Informations non contractuelles.

COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 6832, 00 € sous réserve de 10 participants" " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro
  Conventionnée par la Région Ile de France

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