

CAP PATISSIER

Taux de satisfaction : 100.00 %

Taux de réussite : 83.00 %

Taux d'insertion global : 50.00 %

PUBLIC VISÉ

Tout public

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 560 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Pourcentage à distance : 15%

DATES PREVISIONNELLES

Du 18/11/2024 au 04/07/2025.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Seine-Saint-Denis

Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

CONTACT

GRETA Seine-Saint-Denis

GRETA 93 Pôle Recrutement

Tél : 01 49 37 92 55

GRETA93@AC-CRETEIL.FR

Référent handicap :

greta93.referent.handicap@ac-creteil.fr

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte :

13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

CODES

NSF : 221

RNCP : 35316

Formacode : 21528

Code Rome : D1104

OBJECTIFS

Fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Le/la titulaire du CAP Pâtissier exerce 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.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il/elle peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale

Sens du travail en équipe.

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information Collective

Entretien

Inscriptions du 08/12/2023 au 17/02/2024 au GRETA Seine-Saint-Denis à Aubervilliers.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- ▶ Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail
- ▶ Technologie professionnelle
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Communication
- ▶ Gestion appliquée

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Français
- ▶ Anglais
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

VALIDATION



- ▶ Diplôme CAP Pâtissier niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique / Mention complémentaire / Brevet de maîtrise.

La formation de CAP pâtissier prépare au métier de la pâtisserie par une alternance de cours pédagogiques et de temps de travail avec des professionnels.

Pour candidater à l'une de nos formations, merci de nous transmettre un CV et une lettre de motivation par mail à l'adresse : Greta93@ac-creteil.fr