

CAP PATISSIER

PUBLIC VISÉ

Tout public
Salarié(e)s
Plan de développement des compétences
Individuels payants
Projet de transition professionnelle

LE + DE LA FORMATION

Une montée en compétences dans un métier en tension

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée de formation : 550 heures
Durée en entreprise : 312 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 30h / semaine
Pourcentage à distance : 10%

DATES PREVISIONNELLES

Du 05/10/2024 au 31/05/2025.
Sous réserve de financement.
La formation se déroulera sur les plateaux techniques cuisine du lycée Antonin Carême à Savigny le Temple

LIEUX DE FORMATION

Greta Seine-et-Marne
Lycée Léonard de VINCI
2 bis Rue Édouard Branly
77000 Melun

CONTACT

Greta Seine-et-Marne
Meryem Lestal
Tél : 01 84 86 06 52
greta77@ac-creteil.fr
Référént handicap :
Nelly Cornolo
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Forfait parcours mixte : 15,00 €.
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Plan de développement des

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)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Pour candidater à l'une de nos formations, merci de nous transmettre un CV et une lettre de motivation par mail.

Inscriptions du 18/03/2024 au 12/10/2024 au Lycée Léonard de VINCI à Melun.

La formation se déroulera sur les plateaux techniques cuisine du lycée Antonin Carême à Savigny le Temple
Sous réserve de financement.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.
Cours du jour

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



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

compétences, Projet de transition
professionnelle



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

CODES

NSF : 221

RNCP : 35316

Formacode : 21528

Code Rome : D1104

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

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