



Formacode : 21528 - Code Rome : D1104

Eligible CPF - Tous publics - n°2050



CAP PATISSIER

PUBLIC VISÉ

Tout public

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :
diplôme CAP pâtissier

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 550 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

Durée variable en fonction du
cursus scolaire du candidat.

DATES PREVISIONNELLES

Du 19/03/2018 au 24/11/2018.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Tél : 01 45 16 19 19

CONTACT

Severine Beranger

OBJECTIFS

Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Le titulaire du CAP Pâtissier participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

Le titulaire du CAP Pâtissier occupe un emploi d'ouvrier de production dans un des secteurs précités : artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...), hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...), agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...), grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...), restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

PRE-REQUIS

Positionnement : réglementaire.

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

Aucune contre indication médicale

Sens du travail en équipe.

Niveau d'entrée : niveau V bis (préqualification)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 01/09/2017 au 16/03/2018 au GRETA des Métiers et des techniques économiques du 94 à Champigny-sur-Marne.

Faire une demande de devis de formation :

- Tél : 01 45 16 19 19 - Mail : gnte@forpro-creteil.org

MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance.

Organisé en alternance.

Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Travaux pratiques
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- ▶ Communication
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail
- ▶ Dessin
- ▶ Technologie professionnelle

DOMAINES GÉNÉRAUX

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

Période de formation en milieu professionnel