

## CAP PATISSIER

### PUBLIC VISÉ

Tout public  
Plan de développement des compétences  
Contrat ou période de professionnalisation

### 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 : 560 heures  
Durée en entreprise : 448 heures  
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine  
Pourcentage à distance : 50%

### DATES PREVISIONNELLES

Du 17/09/2018 au 05/04/2019.  
indrit.poni1@ac-creteil.fr

### LIEUX DE FORMATION

GMTE93  
Dugny - Lycée François Rabelais  
1 rue François Rabelais  
93440 Dugny  
gmte93@ac-creteil.fr  
Tél : 01 49 92 90 94

### CONTACT

Elisabeth De Melo  
gmte93.dugny@ac-creteil.fr

### TARIFS

Prix tarif public maximum : 14,00 € de l'heure.

### 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

-Réunion d'information collective avec présentation du dispositif de formation et passage des tests de positionnement

-Entretien de motivation pour valider le projet professionnel

-Accompagnement au montage du dossier de financement  
Inscriptions du 01/12/2017 au 31/05/2018 au Dugny - Lycée François Rabelais à Dugny.  
Contacter Mme De Melo au 01 49 92 90 94/06 30 88 82 21 ou M. Poni au 06 67 84 96 82  
Sous réserve de financement.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

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