

CAP PATISSIER

PUBLIC VISÉ

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

NIVEAU

Niveau de sortie : niveau 3 (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 : 392 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine
Pourcentage à distance : 40%

DATES PREVISIONNELLES

Du 23/09/2019 au 03/04/2020.

LIEUX DE FORMATION

GMTE93
Dugny - Lycée François Rabelais
1 rue François Rabelais
93440 Dugny
gmte93@ac-creteil.fr
Tél : 01 49 44 42 70

CONTACT

Indrit Poni
gmte93.dugny@ac-creteil.fr

TARIFS

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

Voir nos conditions générales de ventes

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 2 (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 15/01/2019 au 13/07/2019 au Dugny - Lycée François Rabelais à Dugny.
Taux de réussite aux examens : 100%
Taux de placement : 50%
Modalité de certification : Examen en fin de session
Le centre est ouvert du Lundi au vendredi de 9h00 à 17h30
Les conditions générales de vente sont téléchargeables sur le site
<https://www.forpro-creteil.org/formation/greta/gmte93/>

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



Formacode : 21528 - Code Rome : D1104

Eligible CPF - Tous publics - n°2050



► Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
Période de formation en milieu professionnel