

Hôtellerie-Restauration

CAP Pâtissier(ère)

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=15710>

Objectif

Acquérir les compétences requises pour exercer le métier de pâtissier avec professionnalisme
Obtenir le diplôme d'état de CAP Pâtissier (niveau 3)

Le titulaire du CAP Pâtissier est en capacité de :

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

• Respecter :

- les procédés de transformation de l'élaboration à la finition

- les normes d'hygiène et de sécurité

- les préconisations liées au développement durable

• Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente,

• Conseiller la clientèle, et potentiellement participer à l'acte de vente.

Il peut exercer comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

Il pourra, avec de l'expérience, créer sa propre entreprise.

Contenu

Domaine professionnel :

Activités professionnelles :

Bloc 1 : Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Approvisionnement et stockage

- Organisation du travail selon les consignes données, application des règles d'hygiène

- Élaboration de produits finis ou semi finis à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues,

Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux

- Préparation des éléments de garniture à partir de crème de base et dérivés, d'appareils croustillants, de fruits,

- Réalisation de fonds pour entremets et petits gâteaux,

- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux

- Valorisation de produits finis

Communication Professionnelle, projet créatif

Prévention des risques professionnels

• Ergonomie, gestes et postures, risques professionnels,

• Prévention Santé environnement

• Sauveteur Secouriste du Travail

Domaines généraux et transverses

(dispense possible de certains blocs)

Bloc 3 : Français Histoire Géographie, enseignement civique

Bloc 4 : Maths et Sciences physiques et chimiques

Bloc 6 : Anglais. Langue vivante obligatoire (niveau A2 du CECRL*)

Bloc 7 : Arts appliqués et culture artistique

Modules transverses

• Période d'intégration

• Appui pédagogique, soutien personnalisé

• Accompagnement et mobilisation emploi

• Bilans

FORMATION EN SITUATION DE TRAVAIL

GRETA CFA DE L'AIN

1, rue de Crouy BP 60 309 - 01011 - BOURG EN BRESSE CEDEX

Tél. : 04 74 32 15 90 - Fax : 04 74 32 15 98

Siret : 19010016400028 - Numéro d'activité : 8201P000501

Dates

Du 01/09/2021 au 30/06/2022

Public

tout public

• Tout public ayant validé son projet professionnel, pouvant communiquer en langue française, et calculer.

• Niveau scolaire : fin de collège.

• Hygiène corporelle rigoureuse

• Bonne condition physique

• Disponibilité et adaptation

(horaires décalés)

Dispense d'enseignement général

pour les personnes disposant d'un

diplôme de niveau minimum CAP

Durée

- De 350 à 650 heures en centre

- 490 heures en entreprise

La durée du parcours sera adaptée aux besoins de chaque candidat

Effectifs

8 - 12

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Saint Exupéry

15 avenue Saint Exupéry BP616

01206 Bellegarde sur Valserine

Coordonnées

GRETA CFA DE L'AIN

1, rue de Crouy BP 60 309

01011 BOURG EN BRESSE CEDEX

Tel : 04 74 32 15 90

Fax : 04 74 32 15 98

greta.ain@ac-lyon.fr