

Métiers de Bouche

CAP Pâtissier(ère)

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=459>

Objectif

Se préparer aux exigences du CAP PÂTISSIER en vue de son obtention.

Le titulaire du CAP « PATISSIER » peut accéder au poste d'ouvrier de fabrication qualité et sera capable d'exercer son activité dans le respect :

µ des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition).

µ des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,

µ des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Contenu

DOMAINES PROFESSIONNELS

POLE 1

TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GATEAUX DE VOYAGE

µ Approvisionnement et stockage

µ Organisation du travail selon les consignes données

µ Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

POLE 2

ENTREMETS ET GATEAUX

µ Préparation des éléments de garniture à partir de crème de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits

µ Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux

µ Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux

µ Valorisation des produits finis

DOMAINE GENERAUX

Parcours personnalisé à partir du positionnement

µ Sciences physiques et chimiques

µ Langues vivantes obligatoire

µ Arts appliqués et cultures artistiques

µ Prévention Santé et environnement

µ Mathématiques appliquées / Physique

µ Expression française / Histoire Géographie

µ Module S.S.T. (Sauveteur Secouriste du Travail)

-

Prérequis

- Avoir un projet professionnel validé

- Savoir lire et écrire

- Maîtriser les 4 opérations

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

- -

Tél. : - Fax :

Dates

Du 01/10/2021 au 31/07/2022

Date de départ et de fin formation
prévisionnelle

Public

tout public

Durée

1041 heures

1041 Heures (centre de formation
+ entreprises)

Le parcours peut être personnalisé
en fonction du candidat.

Modalités

Formation en présentiel

Pédagogie adaptée aux
handicapés

FOAD

En alternance

Autoformation

Modulaire

Mixte

Individualisé

Collectif

Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Les petites bruyères

18 rue François Gillet

42400 Saint-Chamond

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE

22 rue Louis Soulié CS50650

42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02

Fax : 04 77 32 37 16

greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Énergétique industrielle

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

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien
admission après test
admission sur dossier

Codification de l'offre

22635 - Climatisation

Dates

Entrées et sorties permanentes
De septembre à juin - nous
consulter

Public

tout public

Durée

modulaire

Modalités

Cours du jour
Collectif
En alternance
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieux

Le Coteau - Lycée Etienne Legrand
Bd Charles Gallet
42120 Le Coteau

Lycée Les petites bruyères
18 rue François Gillet
42400 Saint-Chamond

Coordonnées

Tel :
Fax :

Métiers de Bouche

CAP Boulanger

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=18732>

Objectif

- Acquérir le diplôme du CAP Boulanger
- Obtenir la certification HACCP
- Obtenir l'attestation de Sauveteur Secouriste du Travail
- S'insérer durablement dans le monde professionnel

Contenu

Domaines professionnels :

Bloc de compétences 1: Technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée (Préparation d'une production) : acquisition par le stagiaire de compétences professionnelles liées à l'approvisionnement et au stockage des produits, de connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique

Bloc de compétences 2 : Production en boulangerie : capacité à préparer des pains de Tradition Française ou pains courants, autres pains, pâte levée feuilletée, savoir donner une présentation marchande et conseiller la clientèle.

Ces activités professionnelles sont organisées autour de 5 matières d'enseignements professionnels :

- Travaux Pratiques en atelier
- Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière 1ère, équipements...)
- Sciences Appliquées à l'alimentation (à l'hygiène et aux équipements (Constituants des aliments, Etude nutritionnelle des produits, Prévention des risques, Utilisation locaux et équipements, Aménagements, Entretien)
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement

Domaines généraux :

Bloc de compétences 3 : Français et histoire-géographie : analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique Expression et communication à l'oral et à l'écrit.

Bloc de compétences 4 : Mathématiques et sciences : apprécier l'aptitude à mobiliser des compétences dans des situations liées à la profession ou à la vie courante et vérifier l'aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence et à rendre compte par écrit ou oralement.

Techniques de recherche d'emploi

Période en entreprise

Session d'examen en CCF

Prérequis

Publics : Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi, publics visés par le PIC et autres

Pré-requis :

- Comprendre et transmettre une consigne orale et écrite
- Connaître les unités de volume et de masse
- Maîtrise des 4 opérations de base
- Projet professionnel validé par un stage, une enquête métier ou une première expérience professionnelle)
- Hygiène corporelle rigoureuse
- Disponibilité et adaptabilité (horaires décalés, travail le week-end, mobilité).
- Résistance physique (station debout, travail au froid et au chaud) et nerveuse (coup de feu, ordres...)
- Habilité manuelle

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Dates

Du 01/09/2021 au 31/07/2022
Le parcours peut être personnalisé en fonction du candidat.
En un an

Public

tout public

Durée

1140 heures
Durée en établissement de formation variable selon le parcours antérieur du candidat.

Effectifs

8 - 12

Modalités

Cours du jour
Collectif
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Les petites bruyères
18 rue François Gillet
42400 Saint-Chamond

Contact

Christine MANOA
christine.manoa@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE
22 rue Louis Soulié CS50650
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02
Fax : 04 77 32 37 16
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Métiers de Bouche

CAP Pâtissier(ère)

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=20592>

Objectif

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il 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 contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation.

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Contenu

COMPETENCES PROFESSIONNELLES 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,

COMPETENCES PROFESSIONNELLES 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

ENSEIGNEMENTS GENERAUX : Français Histoire Géographie, Maths et Sciences physiques et chimiques, Langues vivantes

Prérequis

Maîtrise des 4 opérations
Compréhension orale et écrite du français

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien

Reconnaissance des acquis

CAP Pâtissier(ère) (Niveau 3)

Accessible par la VAE

oui

Codification de l'offre

21528 - Pâtisserie
21529 - Glacerie

Date de mise à jour

15/09/2021

Dates

Du 01/10/2021 au 01/07/2022

Public

tout public

Durée

1087 heures

Modalités

Collectif
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Les petites bruyères
18 rue François Gillet
42400 Saint-Chamond

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE
22 rue Louis Soulié CS50650
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02
Fax : 04 77 32 37 16
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr