

CAP PATISSIER Niveau 3

OBJECTIFS ET CONTENUS

Le candidat sera en capacité :

- De réceptionner et stocker les marchandises
- D'élaborer les crèmes selon leur technique de fabrication
- D'assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- D'organiser ses tâches, préparer le poste de travail, nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- De préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir, glacer et décorer un entremets
- De respecter les réglementations en vigueur (hygiène, sécurité...)

La formation conduisant au « CAP Pâtissier » comporte les modules suivants :

- Pratique professionnelle en plateau technique
- Technologie, Sciences appliquées, gestion appliquée
- PSE (prévention, santé, environnement)
- SST (sauveteur secouriste du travail)
- Français, Histoire, Géographie, éducation civique,
- Mathématiques, Sciences Physiques, Anglais
- Arts appliqués et cultures artistiques

DURÉE ET MODALITÉS D'INDIVIDUALISATION

Parcours optimal : 907 heures en centre et 560 heures en entreprise (16 semaines de stages), soit 1467 heures pour un parcours complet.

Des parcours individualisés sont mis en place en fonction du niveau des candidats, évalué par positionnement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Modalités de suivi du parcours des bénéficiaires : rencontres, entretiens, remédiation ...

Modalités d'évaluation : CCF, validation diplôme éducation nationale.

En cas de validation partielle la durée de validité des épreuves déjà obtenues est de 5 ans.

Évaluation de la satisfaction bénéficiaire.

MODALITÉS ET MOYENS TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES

Moyens techniques : Partenariat CMAR de Digne avec mise à disposition des plateaux techniques, locaux, matériels ...

Moyens pédagogiques : Cours collectifs, individualisation, FOAD, séance de formation innovante, appui pédagogique personnalisé...

EXPERTISE DES INTERVENANTS

- Formateurs diplômés de niveau II minimum (licence, licence pro, master) avec une expérience minimum de 3 ans dans la formation continue
- Intervenants professionnels : expérience minimum de 3 ans dans le domaine professionnel d'intervention

Dates Prévisionnelles :

Du 08/06/2020 au 16/04/2021

Information Collective de Positionnement (ICOP) :

02/04/2020 et 12/05/2020

Lieu de formation :

Antenne de Digne les Bains

Horaires d'ouverture au public :

Du lundi au vendredi / 8h à 12h - 13h à 17h

Comment intégrer la formation ?

- **Pré-requis :**
 - Dossier inscription GRETA
 - Projet professionnel en accord avec les objectifs de formation
 - Entretiens individuels de sélections et positionnement
- **Statut :**

Tout public : jeunes, adultes, salariés ou non-salariés, demandeurs d'emploi
- **Accessibilité aux personnes en situation de handicap :**
 - Locaux et plateaux techniques accessibles
 - Adaptations possibles des modalités de formation en fonction de la situation du bénéficiaire
 - Attention, restrictions médicales liées à l'emploi
- **Nombre de places :**

10 (minimum 6 candidats pour démarrage)
- **Délai d'accès :**

1 mois
- **Financement de la formation :**
 - Financement Pôle Emploi
 - Contrat de professionnalisation ou Pro-A (ancienne période de professionnalisation)
 - Projet de Transition Professionnelle (ancien Congé individuel de formation)
 - Compte Personnel de Formation
 - Individuel Payant
- **Tarifs (à titre indicatif) :**
 - 12€/heure (variable selon statut)

Pour tous renseignements, contactez :

Christine LE GALLOU SOLLIER - Coordinatrice
2 route de Champtercier – 04990 Digne les Bains cedex
Tél : 04 92 32 45 72 / Fax : 04 92 32 43 87
Mail : christine.legallou@ac-aix-marseille.fr

Siège Social :
GRETA-CFA Alpes Provence - Lycée Dominique Villars
Place de Verdun -
05000 GAP

Num. Décl. : 9 305 P 000 605 - Date Décl. : 01.01.2004
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.
SIRET : 1 905 00 066 000 39 - Code APE : 8559 A

CAP

PÂTISSIER

Niveau 3

PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

Le stagiaire se doit de respecter en entreprise le règlement intérieur de celle-ci (horaires, discipline, hygiène, sécurité etc.), afin de maintenir le bon fonctionnement des services.

Son passage dans l'entreprise d'accueil a une fonction pédagogique. Le stage a un but de formation. Le stagiaire n'occupe pas un poste productif à l'image des salariés d'entreprise.

Les différentes périodes en entreprise doivent permettre de mobiliser des savoirs, d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être.

MÉTIERS, ENTREPRISES

ET PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le titulaire du CAP Pâtissier occupe un poste d'ouvrier/ère de fabrication qualifié/ée dans un des secteurs suivants :

- Pâtisserie artisanale
- Pâtisserie- boulangerie artisanale
- Pâtisserie chocolaterie artisanale
- Grande et moyenne surface (rayon pâtisserie)
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), traiteur
- Pâtisserie industrielle

Il est placé sous l'autorité d'un responsable.

POURSUITE D'ÉTUDES, ÉQUIVALENCES, PASSERELLES, SUITE DE PARCOURS

CAP Boulanger

CAP Chocolatier Confiseur

CAP Glacier fabricant

Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère

Mention Complémentaire Pâtisserie Glacierie Chocolaterie

BAC professionnel Boulanger Pâtissier

Brevet Professionnel Boulanger

Brevet Technicien Maîtrise Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur



Le GRETA Alpes Provence, pour

ce diplôme c'est :

Un taux de réussite de 100 %

Un taux d'insertion de 83 %

En 2019,

87% des stagiaires

satisfaits de leur formation

97% des stagiaires

qui recommandent le GRETA Alpes

Provence pour suivre une formation.

Votre solution formation tout au long de l'année :

- Des propositions de formations et une alternance adaptées aux besoins et au rythme de l'entreprise.
- Un engagement qualité dans le suivi et l'accompagnement du stagiaire en entreprise, un rôle de conseil et de gestion des candidats (pré-recrutement).
- Une prise en compte de l'avis du bénéficiaire au travers d'enquêtes « satisfaction ».
- Une expertise dans le montage de contrats et Pro-A, de Projet de Transition Professionnelle et de Compte Personnel Formation.
- Des solutions de financement en partenariat avec les organismes financeurs.

Pour toute inscription, contactez :

Bénédicte GIAIME – Conseillère en Formation continue
Christine LE GALLOU SOLLIER – Coordinatrice Pédagogique
Annie MARINI - Secrétaire de dispositif

Lycée Pierre Gilles de Gennes

2, route de Champtercier

04000 Digne les Bains

Tél : 04.92.32.45.72/ Fax : 04.92.32.43.87

Mail: annie.marini@ac-aix-marseille.fr

Greta - Cfa

Formation | Accompagnement | Apprentissage

<http://alpesprovence.gretanet.com>