

# CAP pâtissier

Date de mise à jour : 14/10/2020 | Identifiant OffreInfo : 14\_AF\_0000000553

Information fournie  
par :  
Carif-Oref Défi  
métiers

## Certification et éligibilité au compte personnel de formation

CAP pâtissier - Code CertifInfo 106291

- Niveau de qualification : 3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux
- Éligibilité CPF : Code 327050 | Début de validité 06/09/2019

# Objectifs, programme, validation de la formation

## Objectifs

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

Le/la titulaire du CAP Pâtissier 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/elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation.

Il/elle peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

## Programme de la formation

DOMAINES PROFESSIONNELS :

Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux

Gestion appliquée.

Prévention Santé Environnement.

Sauvetage Secourisme du Travail.

Technologie professionnelle.

Sciences appliquées.

Communication.

DOMAINES GÉNÉRAUX :

Mathématiques - Sciences physiques et chimiques.

Français.

Anglais.

Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique.

Période de formation en milieu professionnel

## Validation et sanction

CAP pâtissier;Attestation de suivi de présence

## Type de formation

Certifiante

## Sortie

CAP, BEP

## Métiers visés

### Code Rome

- D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

## Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

550 heures en centre, 490 heures en entreprise, 35 heures hebdomadaires

**Conventionnement** : Non

Financier(s)

## Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi, Particulier, individuel, Salarié, Tout public

Modalités de recrutement et d'admission

Test;Entretien

**Niveau d'entrée** : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

Veuillez contacter l'organisme de formation pour obtenir plus d'informations.

Modalités d'accès

## Lieu de réalisation de l'action

**formation entièrement présentielle**

Adresse

Greta MTE 94 - Collège Elsa Triolet

2 Avenue Boileau

94500 - Champigny-sur-Marne

**Responsable** :

**Téléphone fixe** : 01 55 98 11 50

**Contactez l'organisme**

## Contacts

Contact sur la formation

**Responsable** :

**Téléphone fixe** :

**fax** :

**Site web** :

**Contactez l'organisme**

Contactez l'organisme formateur

Lycée polyvalent Langevin Wallon

SIRET: 19940113400028

94500 Champigny-sur-Marne

**Responsable** : GACK

**Téléphone fixe** : 01 45 16 19 19

**Site web** : <https://www.forpro-creteil.org/formation/greta/gmte94/>

**Contactez l'organisme**

## Période prévisibles de déroulement des sessions

du 28/09/2020 au 15/05/2021

**débutant le :** 28/09/2020

Adresse d'inscription

Greta MTE 94

126 Avenue Roger Salengro

94500 - Champigny-sur-Marne

**Etat du recrutement :** Ouvert

**Modalités :** Entrées / Sorties à dates fixes

## Organisme responsable

Greta MTE 94

**SIRET :** 19940113400028

Adresse

Greta MTE 94

126 Avenue Roger Salengro

94500 - Champigny-sur-Marne

**Téléphone fixe :** 01 45 16 19 19

**Contactez l'organisme**