

CAP Pâtissier

Date de mise à jour : 01/01/1970 | Identifiant OffreInfo : 25_98S1900229

Information
fournie par :
Réunion
Prospective
Compétences

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

CAP pâtissier - Code CertifInfo 53384

- Éligibilité CPF : Code 239971 | Début de validité 02/01/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

Donner les prérequis nécessaires à l'obtention du diplôme correspondant.

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Programme de la formation

Les programmes correspondent aux instructions officielles contenues dans les brochures CNDP.

Ufac Langues vivantes étrangères

UG 1. Français et histoire-géographie

UG 2. Mathématiques et sciences

UG 3. Éducation physique et sportive

UP 1. Approvisionnement et gestion de stocks

UP 2. Fabrication de pâtisseries

Validation et sanction

Diplôme Éducation Nationale

Type de formation

Certification

Niveau de sortie

Niveau IV (Bac)

Métiers visés

Code Rome

- D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

, 35 heures hebdomadaires

Conventionnement : Non

Financier(s)

Bénéficiaire de l'action

Conditions de prises en charge

PPAE (ex PARE-PAP);CPF;Contrat de professionnalisation;Période de professionnalisation;Plan de formation Entreprise

Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi, Public en emploi, Salarié

Modalités de recrutement et d'admission

Niveau d'entrée : Niveau I (Bac + 5 et plus)

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

Accessible en contrat de professionnalisation

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

Avenue Stanislas Gimart

ZAC Patates à Durand - BP 30312 - 97494 Ste Clotil

97490 - Saint-Denis

Responsable : MELCHIOR

Téléphone fixe : 02.62.28.18.30

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Avenue Stanislas Gimart

ZAC Patates à Durand - BP 30312 - 97494 Ste Clotil

97490 - Saint-Denis

Responsable : Richeville MELCHIOR

Téléphone fixe : 02.62.28.18.30

fax : 02.62.28.56.66

Site web : <http://www.artisanat974.re>

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

Université Régionale des Métiers de l'Artisanat - Centre de formation de Sainte Clotilde -

Chambre de Métiers & de l'Artisanat de La Réunion

SIRET: 18974011100035

Responsable :

Téléphone fixe :

Site web :

Contactez l'organisme

Période prévisible de déroulement des sessions

du 26/08/2019 au 31/05/2020

débutant le : 26/08/2019

Adresse d'inscription

Avenue Stanislas Gimart

ZAC Patates à Durand - BP 30312 - 97494 Ste Clotil

97490 - Saint-Denis

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

CFA URMA - Centre de formation de Ste Clotilde

SIRET : 18974011100035

Adresse

Avenue Stanislas Gimart

ZAC Patates à Durand - BP 30312 - 97494 Ste Clotil

97490 - Saint-Denis

Téléphone fixe : 02.62.28.18.30

Contactez l'organisme