RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GRETA YVELINES ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

A VENIR CAP PÂTISSIER

GRETA des Yvelines (78)

Lycée hôtelier de Guyancourt

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP pâtissier saura :
- réaliser des produits de pâtisserie (pâtes, crèmes, desserts, les présenter et les décrire) à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- identifier les besoins en matières premières et les stocker
- organiser sa production
- contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- présenter et commercialiser les produits finis
- gérer les stocks de produits

CONTENU

Matières professionnelles
Fabrication de pâtisserie
Arts appliqués en pâtisserie
Technologie en pâtisserie
Sciences appliquées et hygiène
Prévention Santé Environnement
Matières générales
Français
Histoire – géographie
Mathématiques
Sciences physiques
Anglais
Matières transversales
Plateforme gret@distance
Certification SST
Les méthodes pédagogiques employées sont : mises en situation, ateliers pratiques, cours théoriques et cours à distance.

TAUX DE RÉUSSITE

2021 : 100% de réussite

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Jeune adulte en insertion
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

DURÉE

De 1010 h, variable selon positionnement, dont 450 h en entreprise

DATES

Date de début : 04 septembre 2024
Date de fin : 18 avril 2025

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis
Sur positionnement
Bonne lecture d'un texte en langue française
Maîtrise des calculs mathématiques de base
Bonne résistance physique pour un travail en station debout prolongée.

Savoir être :
- avoir des capacités d'adaptation à l'environnement
- savoir gérer son stress
- savoir gérer son temps
- s'organiser
- travailler en équipe
- être précis et rigoureux

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
  CAP Pâtissier

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu / Evaluations ponctuelles

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Poursuite sur des Mentions Complémentaires en chocolaterie

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

plateaux techniques de pâtisserie
tenues professionnelles fournies

500 heures en Centre / 60 heures sur Gret@ distance /450 heures en entreprises

sous réserve de conventionnement région

COÛT

7840 euros

FINANCEMENT

- AGEFIPH
- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- CPF
- Projet de transition Pro
- Fonds social européen FSE

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Metiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

Nathalie Aubion
nathalie.aubion1@ac-versailles.fr

CFP référent : Jean-Daniel Yadan
jean-daniel.yadan@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès BIKORO
contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.