

## CAP PATISSIER

Taux de satisfaction : 83.50 %

Taux de réussite : 100.00 %

Taux d'insertion : 50.00 %

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 550 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Durée variable en fonction du cursus scolaire du candidat.

### DATES PREVISIONNELLES

Du 14/03/2022 au 18/11/2022.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

### CONTACT

GMTE94

Severine Beranger

Tél : 01 45 16 19 19

gmte94@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Alexandra Clou

referent.handicap.gmte94@ac-creteil.fr - Tél : 01 45 16 19 19

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :

Individuels payants, Pro A,

Contrat de sécurisation

professionnelle, Compte

Personnel Formation, Projet de transition professionnelle

Eligible CPF N° n°2050



### CODES

NSF : 221

### 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.

### PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale

Sens du travail en équipe.

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### POSITIONNEMENT

réglementaire

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Faire une demande de devis de formation :

- Tél : 01 45 16 19 19

- Mail : gmte94@ac-creteil.fr

Inscriptions du 01/09/2021 au 14/03/2022 au GRETA des Métiers et des techniques économiques du 94 à Champigny-sur-Marne.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet (en centre et en entreprise)

Organisé en alternance.

Cours du jour

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- ▶ Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail
- ▶ Technologie professionnelle
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Communication
- ▶ Gestion appliquée

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Français
- ▶ Anglais
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

#### Période de formation en milieu professionnel

### VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP pâtissier niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Formacode : 21528

Code Rome : D1104

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique / Mention complémentaire / Brevet de maîtrise.

La formation de CAP pâtissier prépare au métier de la pâtisserie par une alternance de cours pédagogiques et de temps de travail avec des professionnels.