



CAP Pâtissier

Digne les Bains

 Formation éligible
au CPF

 Formation réalisable
en alternance

Les + de la formation

Contrôle en cours de formation et programmation des évaluations calée sur la progression des stagiaires
Dynamique d'apprentissage construite sur des simulations professionnelles et sur la mobilisation du groupe
Expérience des formateurs et expertise sur le contenu et les attendus du diplôme
Taux de réussite : 89%
Taux de satisfaction : 91%
Taux de recommandation par nos anciens stagiaires : 99%

LA FORMATION

OBJECTIFS

Acquérir les bases théoriques et pratiques pour devenir ouvrier-pâtissier : savoir fabriquer et présenter les produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des 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.

Le titulaire du CAP pâtissier participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et conservation des produits réalisés. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle et peut travailler dans le secteur artisanal, hôtellerie restauration, agroalimentaire, grande ou moyenne distribution et restauration collective.

PROGRAMME

BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage

Gérer la réception des produits
Effectuer le suivi des produits stockés
Organiser son poste de travail
Appliquer les règles d'hygiène
Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
Évaluer sa production

BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)

Organiser la production
Préparer des éléments de garniture
Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
Valoriser la pâtisserie élaborée
Mesurer le coût des produits fabriqués

BC03 - Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

BC04 - Mathématiques et physique - chimie

BC05 - Education physique et sportive

BC06 - Langue vivante étrangère

Comprendre la langue orale
Comprendre un document écrit
S'exprimer à l'écrit
S'exprimer à l'oral en continu
Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

BC07 - Prévention - santé - environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et

argumenter un choix
Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
Agir face à une situation d'urgence

VALIDATION(S)

- Diplôme du ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse de Niveau 3 (CAP)
+ d'informations sur cette certification (RNCP38765, libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PUBLICS

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Niveau 3ème des collèges ou expérience équivalente

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DATES DE SESSION

du 2 sep 2024 au 30 juin 2025 | **DIVERS FINANCEMENTS**

ALTERNANCE

du 2 sep 2025 au 30 juin 2026 | **DIVERS FINANCEMENTS**

ALTERNANCE

DURÉE

Durée totale maximale de 994 heures dont 490 heures en entreprise et 504 heures en centre de formation. La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

EFFECTIFS

12 personnes

MODALITÉS, ÉQUIPEMENTS ET SUIVI PÉDAGOGIQUES

Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

Modalités pédagogiques

- Parcours personnalisé
- Cours collectifs

Équipements

- Plateaux techniques équipés

Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.

Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.

Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.

Possibilité d'un accompagnement post-formation.

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.

EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Contrôle en cours de formation (CCF)

En cas de validation partielle de la certification, la durée de validité des modules obtenus est de : 5 ans

FINANCEMENTS

TARIF

Prix total T.T.C : 8820.00 euros

Prix horaire T.T.C : 18.00 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

FINANCEMENTS

Session du 02 septembre 2024 au 30 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 02 septembre 2025 au 30 juin 2026

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

COMMENT S'INSCRIRE ?

COMMENT S'INSCRIRE ?

Premier diplôme de niveau CAP à minima exigé.

Dossier de pré-inscription à télécharger

Test de positionnement sur rendez-vous.

Entretien sur rendez-vous.

La formation est accessible dans un délai compris en 15 et 45 jours avant le démarrage de la formation selon les financeurs. Veuillez nous contacter.

APRÈS LA FORMATION

Le titulaire du CAP Pâtissier peut occuper un emploi d'ouvrier de production:

- dans le secteur artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...)
- dans le secteur de l'hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...)
- dans le secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...)
- dans la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...)
- dans la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

COMMODITÉS

Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

Transport

Venir à Digne les Bains en LER: www.info-ler.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

Christine LE GALLOU SOLLIER - Coordonnatrice
T. 04 92 32 45 72 | christine.legallousollier@gretacfa0405.fr

Meghane BEAUDOIN - Assistante
T. 04 92 32 45 72 | meghane.beaudoin@gretacfa0405.fr

Bénédicte GIAIME - Référent Handicap
T. 04 92 32 45 72 | benedicte.giaime@gretacfa0405.fr

LIEU DE FORMATION

Lycée Pierre-Gilles de Gennes | 2 route de Champtercier | 04000 Digne les Bains

ORGANISME

GRETA-CFA Alpes Provence

Siège : Lycée Dominique VILLARS 05000 Gap

Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

N° de déclaration d'activité : 9305P000605