

## CAP - Pâtissier

Formation accessible Financée par la Région Normandie.



### Contenu de la formation :

- **Approvisionnement** : Réception des marchandises, les stocker et contrôler visuellement les quantités, les qualités des marchandises, détecter les anomalies, transmettre les anomalies (dates limites, températures)
- **Organisation** : S'informer des consignes de production, mettre en place le poste de travail (équipements, matériels, outillages), choisir les produits et calculer les quantités (doser, peser)
- **Production et Transformation** : Réaliser les mélanges et les appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes) Mettre en œuvre, assembler et valoriser les produits fabriqués « maison » ou semi-élaborés, conduire les différentes techniques et méthodes de fabrications ,conduire les fermentations et les cuissons, réaliser tout ou partie des opérations de finition et de décor
- **Communication** : Participer à la communication de l'entreprise, rendre compte de l'approvisionnement, de la production, de la mise en vente à sa hiérarchie - Informer le personnel de vente sur les produits
- Enseignement général
- **Démarche qualité** : Contrôler la conformité des matières premières, des produits tout au long du processus de fabrication et du stockage ,analyser les produits en terme de goût, texture et aspect, contrôler le bon fonctionnement des appareils et organes de sécurité ,appliquer les consignes de santé et de sécurité au travail, gérer les déchets

### Objectifs de la formation :

- réceptionner et stocker les marchandises,
- organiser son travail et préparer les matières premières pour la production,
- élaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits,
- réaliser les fonds d'entremets et petits gâteaux

### Métiers et emplois visés :

Les emplois visés sont pâtissier dans le secteur de l'artisanat, de l'hôtellerie restauration, la grande distribution ou encore dans l'industrie agro-alimentaire.

### Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi  
Jeune 16-29 ans  
Salarié.e  
Individuel.le autre

### Méthodes et outils pédagogiques :

En groupe. Deux options possible : CAP complet ou CAP avec création d'entreprise.

### Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

### Durée indicative en centre de formation :

560 heures

### Durée indicative en entreprise :

560 heures

### Pré-requis :

Maîtriser les compétences de base en français et mathématiques Être apte à l'emploi visé et être âgé de plus de 16 ans

### Modalités d'admission :

- Dossier de candidature
- Entretien individuel

### Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 1 (savoir de base)

### Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

### Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale Niveau 3 (CAP, BEP) : CAP Pâtissier ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences :

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Entremets et petits gâteaux
- Français, Histoire-Géographie et Éducation morale et civique
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Arts appliqués

Épreuves en contrôle en cours de formation ( CCF)

### Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP38765 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>.

### Financement :

CPF  
CPF de transition professionnelle  
Financement individuel  
Financement sur fonds publics  
Plan de développement des compétences

### Tarif de référence :

15€/h

### Lieu(x) de formation :

Le Grand-Quevilly

### Accès aux personnes en situation de handicap (ou PMR) :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

### Prochaines dates :

Nous contacter

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas  
Téléphone : 02 79 02 30 00  
Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr