RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GRETA ROUEN MARITIME
ACADÉMIE DE NORMANDIE

CAP Pâtissier

Formation accessible Financée par la Région Normandie.

ÉLIGIBLE CPF

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

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

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

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

- **Taux de réussite aux examens 2022-2023 : 100%**
- **Taux de satisfaction 2022-2023 : 94%**
- **Taux d'insertion professionnel 2022-2023 : 85%**

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 RNCP35316 (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/35316/.

Financement :

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

Éligible au CPF

Code CPF : 327050

Tarif de référence :

15€/h

Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Prochaines dates :

Formation du 04/09/2023 au 21/06/2024

Renseignements et inscriptions

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