



Certification accessible par la VAE

**Des financements pour votre projet ?
Nos conseillers vous répondent.
Contactez-nous !**



CAP Pâtissier Parcours Court (Matières professionnelles)

📅 Dates

Du 27/09/2024 au 10/04/2025
Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.

👤 Public

Public en emploi, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Autre public, Particulier, individuel

🕒 Durée

420 H (en centre), 490 H (en entreprise)
En 1 an

📍 Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel

📄 Informations inscription

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.
Les recrutements des demandeurs d'emploi commenceront au mois de d'avril (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement)

📞 Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA
METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretametehor.com
Référénte handicap : Bénédicte DE
VALICOURT
Tél : 09 53 21 34 49
b.de.valicourt@gretametehor.com

💰 Coût de la formation

5880,00 euros
Nous contacter pour une étude personnalisée.

Prévoir l'achat d'une mallette et d'une tenue professionnelle.

📍 Lieu(x) de la formation

Paris intra muros



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



**DES MÉTIERS DU TERTIAIRE,
DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION)))
ACADÉMIE DE PARIS**

CAP - Pâtissier

*Parcours complet (matières générales et matières professionnelles) ou Parcours court :
Éligibilité = Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale.
Pas de dispense possible pour des diplômes obtenus hors Europe / Si diplôme européen : Niveau 4 minimum, et preuve de suivi de cours et d'épreuves en langue française).*

TAUX DE RÉUSSITE 2023 : 100%

TAUX DE SATISFACTION 2023 : 100%

🎯 OBJECTIFS

Obtenir le diplôme d'état "CAP Pâtissier" de niveau 3
Acquérir les compétences requises pour exercer le métier de pâtissier avec professionnalisme

📖 CONTENUS

Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 5226 Approvisionnement et gestion des stocks

- Participer à la prévision des besoins
- Participer à la démarche qualité
- Peser, mesurer, quantifier
- Contrôler les matières premières
- Assurer la traçabilité des matières premières
- Contrôler les conditions de conservation des matières premières
- Détecter les anomalies
- Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche
- Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis
- Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 5226 - Fabrication de pâtisseries

- Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Planifier l'exécution d'une fabrication
- Mettre en place le poste de travail pour une production donnée
- Participer à la démarche qualité
- Peser, mesurer, quantifier
- Exécuter les préparations de base
- Mettre en forme les préparations
- Conduire les fermentations, les cuissons
- Réaliser tout ou partie des éléments de décor
- Conditionner-identifier
- Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux
- Renseigner les documents internes
- Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail
- Agir en respectant l'environnement
- Contrôler les matières premières
- Assurer la traçabilité des matières premières
- Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité
- Contrôler la conformité de la production
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 26650 - Langue vivante

- Compétences de niveau A2 du CECRL
- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 26650 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Blocs de compétences N° 5 fiche RNCP n° 26650- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

- Brevet de Secouriste Sauveteur du Travail
- Initiation à la création d'entreprise

▀ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en groupe - Face à face pédagogique - Travaux pratiques et compléments théoriques -

▀ MOYENS PÉDAGOGIQUES

Documents pédagogiques - Travaux pratiques
Plateaux techniques de pâtisserie équipés de matériels - Matières d'oeuvre -

▀ MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission : après entretien, après test, sur dossier
Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.
Les recrutements des demandeurs d'emploi démarreront au mois de mai (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement)

▀ RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP - Pâtissier
Diplôme délivré en Contrôle en Cours de Formation (CCF) intégral



Certification accessible par la VAE

**Des financements pour votre projet ?
Nos conseillers vous répondent.
Contactez-nous !**



CAP Pâtissier Parcours Complet

📅 Dates

Du 27/09/2024 au 16/05/2025
Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.
Les recrutements des demandeurs d'emploi commenceront au mois de mai (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement)

👤 Public

Public en emploi, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Autre public, Particulier, individuel

🕒 Durée

560 H (en centre), 490 H (en entreprise)
En 1 an

📍 Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel

📄 Informations inscription

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.
Les recrutements des demandeurs d'emploi commenceront au mois de d'avril (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement)

📞 Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA
METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretametehor.com
Référénte handicap : Bénédicte DE VALICOURT
Tél : 09 53 21 34 49
b.de.valicourt@gretametehor.com

💰 Coût de la formation

7840,00 euros
Nous contacter pour une étude personnalisée.

Prévoir l'achat d'une mallette et d'une tenue professionnelle.

📍 Lieu(x) de la formation

Paris intra muros



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité



**DES MÉTIERS DU TERTIAIRE,
DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION)))
ACADÉMIE DE PARIS**

CAP - Pâtissier

*Parcours complet (matières générales et matières professionnelles) ou Parcours court :
Éligibilité = Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale.
Pas de dispense possible pour des diplômes obtenus hors Europe / Si diplôme européen : Niveau 4 minimum, et preuve de suivi de cours et d'épreuves en langue française).*

TAUX DE RÉUSSITE 2023 : 100%

TAUX DE SATISFACTION 2023 : 100%

🎯 OBJECTIFS

Obtenir le diplôme d'état "CAP Pâtissier" de niveau 3
Acquérir les compétences requises pour exercer le métier de pâtissier avec professionnalisme

📖 CONTENUS

Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 5226 Approvisionnement et gestion des stocks

- Participer à la prévision des besoins
- Participer à la démarche qualité
- Peser, mesurer, quantifier
- Contrôler les matières premières
- Assurer la traçabilité des matières premières
- Contrôler les conditions de conservation des matières premières
- Détecter les anomalies
- Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche
- Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis
- Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 5226 - Fabrication de pâtisseries

- Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Planifier l'exécution d'une fabrication
- Mettre en place le poste de travail pour une production donnée
- Participer à la démarche qualité
- Peser, mesurer, quantifier
- Exécuter les préparations de base
- Mettre en forme les préparations
- Conduire les fermentations, les cuissons
- Réaliser tout ou partie des éléments de décor
- Conditionner-identifier
- Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux
- Renseigner les documents internes
- Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail
- Agir en respectant l'environnement
- Contrôler les matières premières
- Assurer la traçabilité des matières premières
- Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité
- Contrôler la conformité de la production
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 26650 - Langue vivante

- Compétences de niveau A2 du CECRL
- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 26650 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Blocs de compétences N° 5 fiche RNCP n° 26650- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
 - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
 - Expérimenter.
 - Critiquer un résultat, argumenter.
 - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.
-
- Brevet de Secouriste Sauveteur du Travail
 - Initiation à la création d'entreprise

▀ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en groupe - Face à face pédagogique - Travaux pratiques et compléments théoriques -

▀ MOYENS PÉDAGOGIQUES

Documents pédagogiques - Travaux pratiques
Plateaux techniques de pâtisserie équipés de matériels - Matières d'oeuvre -

▀ MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission : après entretien, après test, sur dossier
Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.
Les recrutements des demandeurs d'emploi démarreront au mois de mai (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement)

▀ RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP - Pâtissier
Diplôme délivré en Contrôle en Cours de Formation (CCF) intégral