

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

### Pâtissier(ère) (Formation continue)

#### OBJECTIFS

Préparer le CAP Pâtissier(ère) et valider le diplôme  
Acquérir les compétences nécessaires pour tenir les postes de pâtissier ou ouvrier pâtissier  
Le pâtissier peut exercer dans un laboratoire d'une entreprise de type artisanal (boulangerie-pâtisserie, pâtisserie, confiserie...), dans une entreprise de restauration, chez un traiteur, au rayon spécialisé d'une grande ou moyenne surface (GSM) ou encore dans une autre entreprise de la distribution ou de l'industrie agro-alimentaire.

#### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

##### Domaines professionnels :

- tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- entremets et petits gâteaux
- communication professionnelle, projet créatif
- prévention des risques professionnels

##### Domaines généraux et transverses (dispense possible de certains blocs) :

- Français Histoire Géographie, enseignement civique
- Maths et Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Arts appliqués et culture artistique
- Modules transverses

Combinaison de méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative, active.

#### PRÉ-REQUIS

- Bonne santé, hygiène corporelle rigoureuse,
- Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles)

#### NIVEAU D'ENTRÉE

Niveau 2 (fin de troisième) ex-niveau V bis.

#### MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :

- compléter un dossier de candidature
- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
- effectuer un entretien individuel
- monter un dossier de financement

#### INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants  
Éducation nationale

#### RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP Pâtissier(ère) (Niveau 3)  
L'attestation des acquis détaillée est délivrée à toute personne n'ayant pas validé le diplôme.

#### CONTACT

Emmanuelle Bouguerra : 04 78 66 88 97  
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

#### ELIGIBLE AU CPF (COMPTE PERSONNEL DE FORMATION) ET ACCESSIBLE PAR LA VAE

CPF : oui

#### TARIF ET FINANCEMENT

10 642 € (tarif maximum)  
La Région, Pôle emploi, Transition Pro, Entreprise, Individuel etc...

#### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

#### EFFECTIF ET DURÉE

effectif: 6 à 12  
Durée totale: 1116h

#### PUBLIC ET DATES

Tout public  
Du 23/09/2022 au 25/05/2023

#### CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation  
69571 Dardilly CEDEX BP24  
04 78 66 88 97  
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr  
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-  
restauration-alimentation

