



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

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 :

Activités professionnelles :

Bloc 1 :tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage: approvisionnement et stockage, organisation du travail selon les consignes données, application des règles d'hygiène, etc...

Bloc 2 : entremets et petits gâteaux: préparation des éléments de garniture à partir de crème de base et dérivés, d'appareils croustillants, de fruits, réalisation de fonds pour entremets et petits gâteaux, etc..

Communication professionnelle, projet créatif
Prévention des risques professionnels: Ergonomie, gestes et postures, risques professionnels, Sauveteur Secouriste du Travail.

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
- Prévention, Santé, Environnement.

Combinaison de méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative, active, en alternance.

Modalités d'évaluation : CCF, examen, épreuve ponctuel.

Moyens et Modalités d'enseignement : Plateau technique, travaux pratiques en laboratoire, espace numérique de travail. En présentiel, à distance, mixte.

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants
Éducation nationale

PRÉ-REQUIS

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



Nos formations
en Vidéos



NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée: niveau 2 (fin de troisième) ex-niveau V bis.
Sortie: niveau 3 (CAP)

MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :

- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
 - effectuer un entretien individuel
 - monter un dossier de financement
- Dates d'inscription : de février-mars jusqu'au début juillet, selon dates d'infocoll définies

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

CFC : Emmanuelle BOUGUERRA
Coordinatrice : Sandrine FROMENT

ELIGIBLE AU CPF

CPF : oui

TARIF ET FINANCEMENT

11 356 € (tarif maximum)
Pôle emploi (AFC, AIF), Région, Transitions Pro,
Contrat de pro, OPCO, CPF, autofinancement etc...

LIEU DE FORMATION ET ACCÈS

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly
Accès PMR

EFFECTIF ET DURÉE

effectif: 6 à 12
Durée : 672 heures en centre et 490 heures en entreprise. Durée totale: 1162h (selon devis).

PUBLIC ET DATES

Tout public
Du 18/09/2023 au 18/06/2024

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

77 %

PASSERELLES

- CAP Chocolatier-confiseur.
- CAP Glacier fabricant.
- MC Pâtisserie boulangère.
- MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées.

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