



## CAP PÂTISSIER



### OBJECTIFS

Acquérir une qualification professionnelle pouvant être validée par le diplôme du CAP Pâtisserie

Acquérir les techniques de base en Pâtisserie permettant l'accès à différents postes de restauration

### CONTENU

#### Production et Transformation des Produits

Réalisation des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...)

Mise en œuvre, assemblage et valorisation des produits fabriqués

Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication

Conduite des fermentations et des cuissons

Suivi de l'évolution des produits tout au long de la fabrication

Réalisation des opérations de finition et de décor

#### Approvisionnement et organisation de la production

Participation au suivi des stocks et aux commandes

Planification du travail, organisation et mise en place du poste de travail

Choix des produits et calcul des quantités

#### Hygiène Alimentaire

Technologie Sciences Appliquées Prévention Santé  
Environnement Gestion

#### Vente et Commercialisation

#### PRÉ-REQUIS

Entretien, évaluation des acquis et des aptitudes

au métier.



## **PUBLIC**

Tout public

## **DURÉE INDICATIVE**

Formation en centre : de 90 h à 600 h

Formation en immersion professionnelle : oui

## **DÉLAI D'ACCÈS**

1 session par an de septembre à juin

1 session par an de septembre à juin

## **DATE LIMITE D'INSCRIPTION**

15 septembre

## **DOSSIER D'ADMISSION**

Pour le dossier d'admission, merci de nous faire parvenir les éléments suivants : cv + courriel avec motivation du projet.

## **TARIF**

10080 € pour 630 heures

16 euros de l'heure

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

## **FINANCEMENT**

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

CPF

Financement individuel

Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

Plan de développement des compétences

## **MODALITÉ D'ADMISSION**

Après entretien

Après test

## **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

## **NIVEAU DE SORTIE**

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

## SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale, de la  
Jeunesse et des sports

## VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

## ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour  
étudier les conditions d'accès à la formation.

## A NOTER

--

## RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification >  
RNCP 35316

## DURÉE

769 heures maximum en centre

490 heures en entreprise



## POUR ALLER PLUS LOIN

### DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Opérateur/trice de fabrication de produits  
alimentaires  
Pâtissier/ère

Découvrez d'autres débouchés sur  
coteformations.fr <https://coteformations.fr/>



**NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2022**

**TAUX DE RÉUSSITE**  
**Contacts**

100% de taux de réussite sur l'ensemble des  
formations Hôtellerie - Restauration

**GRETA GRENOBLE**

**Service Hôtellerie-Restauration**  
**TAUX DE SATISFACTION**

6 rue Alfred de Vigny

38000 Grenoble

96% de nos stagiaires sont satisfaits

HARLEUX Christine

Tél : 04 76 70 81 16

**TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI**

73% après 6 mois

Mise à jour le 22 Mars 2024

