RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GRETA VAL D'OISE ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP - PÂTISSIER

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des métiers Auguste Escoffier - 95610 ERAGNY

OBJECTIFS

Exercer son activité dans le respect :
- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Amené(e) à être en contact avec la clientèle.
Savoir travailler en équipe/ S'intégrer au sein d'une brigade

CONTENU

Domaines professionnels :
Travaux pratiques et technologie de la production en pâtisserie
Bloc 1 :Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
Approvisionnement et stockage/ organisation du travail selon les consignes données/Elaboration de produits finis ou semi finis à base de pâte
Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux
Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits. Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux. Montage et finition, valorisation des produits finis
Sciences appliquées/ Microbiologie / HACCP; Connaissance de l'entreprise; Arts appliqués à la profession, Prévention Santé Environnement,
Enseignements généraux :
Français, Histoire/Géographie, Enseignement moral et civique
Mathématiques et Sciences physiques et chimiques , Anglais
Modules transversaux : Techniques de recherche d'emploi, sensibilisation aux principes du développement durable - Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux examens : 100 % pour 10 candidats présentés en 2023/2024

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié
- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)
- Promotion par Alternance (Pro-A)

DURÉE

De 1050 h, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 04 novembre 2025
Date de fin : 19 juin 2026

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme
Bonne maîtrise de la langue française
Savoir lire écrire et compter
Un niveau 3 (ex V) apprécié

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
  Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
  CAP PATISSIER

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Autonomie assistée possible
- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

bac pro pâtisserie
bac pro boulanger-pâtissier.
brevet professionnel (BP) en pâtisserie.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Etapes de recrutement :
Information collective et dépôt de dossier (CV+LM)
Test d'entrée
Entretien de motivation

Certification : Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier
RNCP 38765
MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation
Arrêté du 3 octobre 2022 modifiant l'arrêté du 6 mars 2019

Validation partielle possible

Taux de satisfaction stagiaires :100 % en 2023/2024

COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 7 840, 00 € sous réserve de 10 participants" " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro
  Sous réserve de conventionnement par la Région Ile de France

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Accueil GRETA Val d'Oise
01 34 48 59 00
contact@greta-95.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Christine MATIAS
contact@greta-95.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Le Greta du Val d'Oise, organisme de formation de l'Education Nationale recevant du public, applique les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Pour que la formation soit accessible à tous, des mesures peuvent être mises en place pour compenser les situations de handicap (matérielles et/ou pédagogiques). Vous pouvez contacter notre référente Handicap pour bénéficier d'un accueil et d'un échange sur les aménagements possibles.