

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP - PÂTISSIER

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des métiers Auguste Escoffier - 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

RNCP38765BC01 : Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

RNCP38765BC02 : Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

RNCP38765BC03 : Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)

RNCP38765BC04 : Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

RNCP38765BC07 : Prévention - santé – environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux examens : 100 % pour 13 candidats présentés en 2024/2025

PUBLICS

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

DURÉE

De 1030 h, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 04 novembre 2026

Date de fin : 08 juin 2027

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

MINISTRE 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

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

Validation partielle possible

Taux de satisfaction stagiaires :100 % (session 2024/2025)

Taux d'insertion : 90% dont 100% dans le métier visé (session 2024/2025)

L'accès à cette formation est possible jusqu'à la date de démarrage sous réserve des places disponibles

Les candidats avec une demande de dossier Transition professionnelle : prendre contact 6 mois avant la date de démarrage

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 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

Un apprenant en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements (matériel et/ou pédagogique) dans le cadre de sa formation.

Les équipes sont sensibilisées et mobilisées à l'accueil et à l'accompagnement des personnes en situation de handicap.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) pourra être demandée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.