RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP PÂTISSIER
HSP

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU COMMERCE
LYCÉE LOUIS DARMANTÉ
23, RUE JEAN BAPTISTE GABARRA
40130 CAPBRETON

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

PRÉ-REQUIS

- Avoir un projet professionnel dans le secteur
- Maîtriser les savoirs de base
- Se repérer dans le temps et l'espace
- Etre capable d'intégrer les règles comportementales de la profession

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Région
- Habilitation Service Public HSP

OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. Développer les compétences en pâtisserie afin d'acquérir une plus grande autonomie professionnelle.
2. Organiser, approvisionner, entretenir et contrôler son poste de travail dans le respect de la législation, de l'hygiène et de la sécurité.

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc de compétence n°1 : 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
- Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisserie : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux meringues
- Evaluer sa production

Bloc de compétences n°2 : 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 cout des produits fabriqués

Bloc de compétence n°3 – Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

HG et EMC

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc de compétence n°4 – Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Delphine DAUBIAN
Coordonnatrice
delphine.daubian@greta-cfa-aquitaine.fr
06.15.47.08.08

Olivier BEROT
Conseiller en Formation Continue
olivier.berot@greta-cfa-aquitaine.fr
05.58.90.96.91

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP PÂTISSIER
HSP

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

- Expérimenter
- Critiquer un résultat, argumenter
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit

Bloc de compétence n° 5- Langue vivante

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

CONDITIONS DE FORMATION

Durée des heures en centre : **494 heures**
Durée des heures en entreprise : **490 heures (14 semaines)**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Modalité(s) d'évaluation : Validation par CCF (contrôle en cours de formation)
Niveau de formation à la sortie (pour les formations certifiantes) : Niveau 3 (ex niv V)
● Une attestation de formation faisant apparaître les objectifs de la formation et leur atteinte, sera délivrée à chaque participant afin qu'il puisse justifier dans le cadre de son parcours professionnel des acquis de formation
● CAP Pâtissier en fonction des résultats à l'examen
Niveau de formation à la sortie Niveau 3 (ex niv V)

CONDITIONS D'ADMISSION

Demandeurs d'emplois

PROFIL DES INTERVENANTS

Les + du GRETA

- un plateau technique unique dans la Région
- des experts métiers et des formateurs professionnels du GRETA
- groupe de formation spécifiquement adulte

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Delphine DAUBIAN
Coordonnatrice
delphine.daubian@greta-cfa-aquitaine.fr
06.15.47.08.08

Olivier BEROT
Conseiller en Formation Continue
olivier.berot@greta-cfa-aquitaine.fr
05.58.90.96.91