



### 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
- Être 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 coût 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



- 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