



LIEU DE LA FORMATION

LPO D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE
GASCOGNE
15, RUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public : Adulte en reconversion professionnelle ou jeune en apprentissage qui souhaite suivre sa formation en alternance

PRÉ-REQUIS

Pour pouvoir suivre le CAP Pâtissier pratique, en alternance, en 1 an, en étant dispensé de l'enseignement général, vous devez être titulaire, a minima, d'un diplôme de niveau CAP

DÉBUT DE LA FORMATION

09/09/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

CAP Pâtissier pratique en alternance sur 1 an - Bordeaux - Talence

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Formation en alternance

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce 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.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

CONTENU DE LA FORMATION

Vous allez suivre uniquement l'enseignement professionnel du CAP Pâtissier car vous êtes titulaire, a minima d'un diplôme de niveau CAP. Vous serez dispensé de l'enseignement général

Enseignement professionnel

01- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Approvisionnement et stockage

Organisation du travail selon les consignes données

Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

02- 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 d'entremets et petits gâteaux

Valorisation des produits finis

Les contenus des unités d'enseignement professionnel seront abordés lors des

travaux pratiques et d'application en pâtisserie. La Technologie de pâtisserie

appliquée renforcera vos acquis.

Une initiation à la gestion, aux Sciences appliquées à l'alimentation et à la

Prévention-Santé-Environnement (PSE) est également proposée

CONDITIONS DE FORMATION

Enseignement 100% en présentiel au Lycée professionnel d'hôtellerie et de tourisme Gascogne

Durée de la formation : de septembre à juin

Alternance : 2 jours en formation au lycée / 3 jours en formation en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation se déroule en diplôme par un **CCF** (Contrôle en Cours de Formation).

Des **épreuves ponctuelles** sont aussi prévues

CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur **dossier de candidature** et **entretien de motivation**

PROFIL DES INTERVENANTS

Professeurs de l'Éducation Nationale et formateurs professionnels expérimentés

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Charlotte MARTIN
Assistante Lycée Hôtelier
charlotte.martin@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39