RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP PÂTISSIER 2024- FORMATION AU MÉTIER ET ACCÈS AU DIPLÔME

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

AGENCE DE PAU - LYCÉE PROFESSIONNEL DE MORLAÀS (64)

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant obtenir le CAP PATISSIER pour exercer le métier et/ou créer son entreprise

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française et savoirs de base

DÉBUT DE LA FORMATION

03/10/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Du 03/10/2024 au 12/06/2025
400 heures de formation professionnelle en centre de formation
Enseignements généraux (environ 70H – selon besoins)
16 semaines minimum de formation en entreprise
————————————-
CARIF Formation HSP (demandeurs d'emploi):
————————————-

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Alternance CPF
- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Formation en alternance
- Habilitation Service Public HSP
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

INSCRIPTION SANS ENGAGEMENT :**CLIQUEZ ICI**

RÉSERVER UNE PLACE À UNE DES PROCHAINES RÉUNIONS D'INFO COLLECTIVE : **CLIQUEZ ICI**

DEVENIR PATISSIER C'EST:

- Savoir préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication, gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes et les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.
- Travailler comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.
- A terme, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel

- Monde de la Pâtisserie
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial

Enseignement généraux (selon besoins) : FRANÇAIS/HISTOIRE-GÉO/MATHS/SCIENCES/ESPAGNOL
Activités en entreprise

CONDITIONS DE FORMATION

- EN CENTRE : (discontinu) 2 jours hebdomadaires
- EN ENTREPRISE : (alternance sur la même semaine) 3 jours hebdo (5j pendant vacances scolaires)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

VALIDATION DES ACQUIS : **diplôme du CAP Pâtissier en Ponctuel (examen final pour les enseignements pratiques et professionnels) et Contrôle en Cours de Formation (enseignements théoriques)**

CONDITIONS D'ADMISSION

Au fil de l'eau selon validation du projet, contrat de formation et financement
Stage découverte entreprise ou expériences obligatoires

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller en Formation Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 48

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP PÂTISSIER 2024- FORMATION AU MÉTIER ET ACCÈS AU DIPLÔME

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

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs professionnels du métier et formateurs / animateurs du dispositif permanent de formation du GRETA CFA AQUITAINE
Lara MURRAY / Teddy SERIS: pâtissiers/ formateur pour adultes
Gilles LACOSTE : cuisinier/ formateur pour adultes

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Claude BULHE
Conseiller en Formation Professionnelle - HRT
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr
06 72 93 58 43

Nathalie DUPUY
Assistante de Formation
nathalie.dupuy@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 32

Magali RAMEAU
Assistante de Formation
magali.rameau@greta-cfa-aquitaine.fr
05 59 84 99 48