



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU - LYCÉE PROFESSIONNEL
DE MORLAAS (64)

OBJECTIFS DE LA FORMATION



INSCRIPTION SANS ENGAGEMENT : [CLIQUEZ ICI](#)

RÉSERVER UNE PLACE À UNE DES PROCHAINES RÉUNIONS D'INFO



COLLECTIVE : [CLIQUEZ ICI](#)

DEVENIR PÂTISSIER 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

PUBLIC CONCERNÉ

**Toute personne souhaitant
obtenir le CAP PÂTISSIER
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)

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



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