



LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE HÔTELIER GASCOGNE
15 RUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public adulte

PRÉ-REQUIS

Niveau scolaire fin 3ème de
collège

DÉBUT DE LA FORMATION

20/09/2021

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

CAP Pâtissier complet -
Formation alternance sur 1 an -
Bordeaux-Talence

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Financement Région
- Formation en alternance
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce diplôme de l'Education Nationale de niveau 3 vous préparera à devenir un pâtissier professionnel aux compétences multiples, capable de :

Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.

Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.

Mettre en valeur les produits finis et renseigner le personnel de vente.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel

Travaux pratiques et d'application en pâtisserie

Technologie pâtisserie appliquée

Sciences appliquées à l'alimentation, Prévention-Santé-Environnement (PSE)

Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement (CEE)

Enseignement général

Français / Histoire-Géographie

Mathématiques / Sciences / Chimie

Anglais

CONDITIONS DE FORMATION

Enseignement professionnel dispensé au Lycée Hôtelier de Talence

Durée de Formation

Alternance d'un an :

Durée totale : de Septembre à Juin - rythme alterné = 2 jours en centre / 3 jours en entreprise (*possibilités de stage ou apprentissage/contrat de professionnalisation*)

Financement de la formation: *Financement personnel ou contrat d'apprentissage ou de professionnalisation*

Lieu de formation: Lycée Hôtelier 15 avenue François Rabelais 33400 Talence

Accessibilité:

En voiture : Rocade sortie 16

En transport en commun:

Tram B direction « Pessac Centre » arrêt « Arts et Métiers » et **Bus Liane 8** direction Malartic arrêt « Lycée Hôtelier ».

Pour calculer vos trajets en transport en commun,

consultez: <https://www.infotbm.com/>

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

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

Emilie CHANUSSOT
Coordinatrice de Formation
emilie.chanussot@greta-cfa-aquitaine.fr
06 28 31 49 07



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Délivrance du diplôme par **CCF** (Contrôle en Cours de Formation) et **épreuves ponctuelles**

→ **97 % de réussite en 2020, 100% en 2017 et 2019, 95% en 2018**

CONDITIONS D'ADMISSION

Recrutement sur **dossier de candidature** (dossier, CV, lettre de motivation) et **entretien de motivation**

PROFIL DES INTERVENANTS

Des professeurs de l'Éducation Nationale pour l'enseignement théorique et pratique (*intervenant aussi en formation initiale au Lycée Hôtelier*) et des **formateurs, professionnels exerçant ou ayant exercé en activité dans la restauration**. Ils vous accompagnent en centre et en entreprise et vous conseillent sur votre projet post-formation.

Une **coordinatrice** est aussi dédiée à la formation : **Emilie CHANUSSOT**.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

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

Emilie CHANUSSOT
Coordinatrice de Formation
emilie.chanussot@greta-cfa-aquitaine.fr
06 28 31 49 07