

CODE RNCP

38765

FORMACODE

21519

TYPE D'ACTION

Alternance / apprentissage

Formation continue

VAE

DOMAINE D'ACTIVITÉ

Transformation matière produit »

Agroalimentaire

LIEU(X)

Lycée Professionnel Daniella JEFFRY

Route de Spring - Concordia - BP 178 -

97052 SAINT-MARTIN Cedex

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

1135 H

Heures en centre

435h en centre

Heures en entreprise

700h en entreprise

PUBLIC CIBLE

Jeune 16-29 ans

MODALITÉS D'ACCÈS

- Dossier de candidature
- Test(s) écrit(s)
- Entretiens individuels
- Délais d'accès à définir selon la date de démarrage

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance théorie et pratique.
- Positionnement, Individualisation du parcours;
- Accompagnement personnalisé, Pédagogie active;
- Mise en situation, logiciels professionnels

CERTIFICATION VISÉE

Diplôme d'Etat

CAP (certificat d'aptitude professionnelle)

Patissier

Dates prévisionnelles et délais d'accès

A définir - Veuillez nous contacter

Ce dispositif s'adresse aussi bien aux hommes qu'aux femmes

FORMATIONS CERTIFIANTES :

- date d'enregistrement de la certification : **27/03/2024**
- nom du certificateur : **MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE**

OBJECTIF(S)

Accompagnement individualisé pour la préparation à la validation de l'expérience :

- rédaction du dossier de demande, avec la description des différentes activités du candidat
- préparation à l'entretien avec le jury

PRÉ-REQUIS

Le ou la titulaire d'un **Certificat d'Aptitude Professionnelle Spécialité « Pâtissier », option « Boulanger »** maîtrise la fabrication et la présentation des produits de pâtisserie, viennoiserie et de boulangerie courante, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Il est capable d'(e) :

- Organiser la planification, la mise en place du matériel et le choix des produits (gestion des stocks)
- Produire et transformer la fabrication, le conditionnement, la conservation et la valorisation des productions
- Communiquer à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente) et à l'externe (clientèle)
- Etre dans une démarche Qualité : organoleptique, marchande, environnement, sanitaire (respect des bonnes pratiques d'hygiène, de la réglementation en vigueur, de traçabilité, ...), de santé et sécurité au travail

Le **GRETA-CFA**, outre l'acquisition d'une qualification à la pratique du métier de pâtissier(ère) assortie d'une option boulanger(ère), a pour objectifs d'(e) :

- Améliorer l'employabilité des jeunes déjà engagés dans la filière
- Permettre l'insertion dans le tissu économique local

CONTENU DE LA FORMATION

- **Pôle 1** : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- **Pôle 2** : Entremets et petits gâteaux
- **Pôle 3** : OPTION : BOULANGER : Fabrication des pains de tradition française et locale et des pains courants
- **Enseignement général** :

TARIF

Prendre contact avec Mme FRANCFORT

Laurence

0690 58 13 31

FINANCEMENT

Divers financements sont possibles :

- OPCO
- Employeur
- Individuel payant
- Pôle Emploi
- CPF

CONTACTS

Mme GUMBS Galéa

Coordonnatrice

galea.gumbs@gretacfasxmsbh.fr

06 90 31 79 98

Mme GUESDE Marie-Louise

Référent Handicap

marie-louise.guesde@gretacfasxmsbh.fr

0690 31 19 37

RESTAURATION

Possibilité de se restaurer au Snacktos du LP et aux alentours

TRANSPORT

Arrêt de bus au stade LOUIS

VANTERPOOL

ACCESSIBILITÉ

Nos locaux et nos prestations sont accessibles aux personnes en situation d'handicap.

Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.

1. Français,
2. Histoire - géographie - enseignement moral et civique,
3. Mathématiques et physique-chimie
4. Langue vivante
5. Arts appliqués et cultures artistiques

- **Modules complémentaires si besoin** : Technique de recherche d'emploi, Remise à niveau, FLE, LV anglais, Soutien Personnalisé, Coaching.

DÉBOUCHÉS

APRES LA FORMATION

Trouver un emploi en tant qu' :

- Pâtissier

Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants :

- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie / pâtisserie industrielle.
- chocolaterie artisanale / glacerie artisanale fabricant,
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur,

Poursuivre votre étude/formation en :

- [Bac pro boulanger-pâtissier](#)
- [BP boulanger](#)
- MC5 - Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

Les équivalences

- [CAP boulanger](#)
- [CAP chocolaterie-confiserie](#)
- [CAP glacier fabricant](#)
- [MC5 - Pâtisserie boulangère](#)

Les passerelles

Le diplôme est aussi accessible par la VAE

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diplôme d'Etat : Epreuve(s) ponctuelle(s) et CCF (Contrôle en Cours de Formation)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Pour le bon déroulement de la formation et un accompagnement optimal, vous aurez à disposition, et en capacité suffisante :

- 1 salle de cours/langues (configuration modulable)
- 1 salle de cours accessible aux personnes en situation de handicap
- 1 salle multimédia
- 1 Centre de ressource (bibliothèque du lycée)
- l'accès aux plateaux techniques de restauration du lycée (*Restaurant pédagogique, K6, etc...*)

- 1 espace sanitaire homme/femme

Pour favoriser votre apprentissage (individuels ou en groupes), nos salles (selon le besoin), sont équipés (en nombre suffisant) de :



Merci de respecter les outils et matériel mis à disposition

TAUX DE SATISFACTION

-

1ère session