



Les mardis, jeudis et vendredis :  
- de 8h30 à 11h30  
les après-midi, uniquement  
sur rendez-vous



Arrêt de bus au stade LOUIS  
VANterPOOL,



Possibilité de se restaurer au Snacktos  
du LP et aux alentours



Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation d'handicap.  
Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.

## CAP PATISSIER - FORMACODE : 21519

**CE DISPOSITIF S'ADRESSE AUSSI BIEN AUX HOMMES QU'AUX FEMMES**

### PRE 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

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

### CONTENU DE LA FORMATION

- **Pôle 1** : Approvisionnement et gestion des stocks
- **Pôle 2** : Fabrication et mise en valeur de pâtisseries
- **Pôle 3: OPTION** : BOULANGER : Fabrication des pains de tradition française et locale et des pains courants
- **Pôle 4** : Prévention, santé, environnement, sécurité
- **Modules complémentaires si besoin** : Technique de recherche d'emploi,

Remise à niveau, FLE, LV anglais, Soutien Personnalisé, Coaching.

### DUREE

**1135 H** : 700h en entreprise et 435h en centre

### MODALITES ET DELAI D'ACCES

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

### CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Téléchargeables sur le site internet  
<http://greta-cfa-gipdaifi.com/greta-st-martin-st-barth/conditions-generales-de-vente>

### TARIF ET FINANCEMENT

OPCO, Employeur, Individuel payant, Pôle Emploi, CPF

### METHODES

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

### EVALUATION

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

### CONTACT

**Conseillère en Formation Continue** : Mme Laurence FRANCFORT ([lfranfort.gretasxm@gmail.com](mailto:lfranfort.gretasxm@gmail.com))

**Coordonnatrice** : Mme GUMBS Galéa ([ggumbs.greta@gmail.com](mailto:ggumbs.greta@gmail.com))

**0590 29 12 53**

2020



%

Taux de réussite

%

Taux de satisfaction

%

Taux d'insertion