



Pâtissier

CAP

HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME

■ Durée

De 400 à 650 h en centre selon les acquis. Les candidats déjà titulaires d'un diplôme Éducation nationale de niveau V (CAP, BEP) et plus (Bac) sont dispensés des matières générales

■ Public

Tout public

■ Pré-requis

- Lire, écrire, compter
- Bonne résistance physique pour travailler debout dans la chaleur, bonne dextérité (travail manuel minutieux), accepter les conditions du métier (horaires, contraintes ...)

■ Validation

CAP «Pâtissier», diplôme de l'Éducation nationale de niveau V

■ Lieu

GRETA Poitou-Charentes
Lycée Hôtelier
Avenue des Minimes
17000 LA ROCHELLE

■ Dates

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

CPF

Objectifs

Développer les compétences en pâtisserie afin d'acquérir une autonomie professionnelle :

- Organiser, approvisionner, entretenir, et contrôler son poste de travail dans le respect de la législation, de l'hygiène et de la sécurité
- Fabriquer, conditionner et valoriser ses productions
- Entrer dans une démarche qualité (organoleptique, marchande, environnementale)

Contenu

Formations professionnelles

- Réception et stockage des marchandises
- Planification, mise en place du matériel et choix des produits
- Fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions
- Réalisation de préparations (décors, glaçage, mousse, garniture, montage, dressage ...)
- Réalisation de crèmes (pâtissière, fouettée, anglaise, bavaroise, appareils, intérieur des bonbons ...)
- Réalisation de pâtes (feuilletée, génoise, biscuit, brioche, croissant, meringue ...)
- Communication à l'interne (hiérarchie, personnels de production et de vente)
- Démarche qualité : organoleptique, marchande, environnement
- Dessin

Formations générales

- Expression française
- Mathématiques-Sciences physiques
- Vie sociale professionnelle, hygiène, prévention, sécurité

Pour toute information complémentaire :

05 46 50 51 79

commercial.greta.agence-larochelle@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr