



### CAP Pâtissier

GRETA de l'Essonne

Lycée Hôtelier - Château des Coudraies - 91450 Etolles

#### Objectifs

Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits variés : viennoiserie, pâtisseries, confiseries, chocolats, glaces et sorbets, produit "traiteur".

Acquérir toutes les bases pour devenir pâtissier.

#### Contenus

##### Enseignement général

Français communication

Histoire géographie/connaissance du monde moderne

Maths

##### Domaine professionnel

Travaux pratiques professionnels (pâtisserie)

Technologies associés

Prévention Sécurité Environnement

Connaissance de l'entreprise et de son environnement

Sciences appliquées

Arts appliqués

Certification Sauveteur Secouriste du Travail

#### Méthodes pédagogiques

Autonomie assistée possible

Enseignement individualisé

Face à face

Formation de groupe

Parcours modulaire de formation

#### Informations complémentaires

Salariés : nous consulter

Demandeurs d'emploi : financement sous réserve

Matériel et tenue professionnelle à prévoir

Pour candidater : envoyer un CV et une lettre de motivation

#### Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme, HACCP et métiers de bouche

#### Public

Demandeurs d'emploi

Individuels

Salariés CIF

Salariés CP

Salariés PFE

Salariés PP

#### Durée

1140 heures, variable selon positionnement

Dont 490 en entreprise

#### Dates

Début : 05 novembre 2018

Fin : 10 juin 2019

#### Pré requis

Sur positionnement

Niveau 3ème

Pas de contre indication médicale

#### Validation

Attestation de fin de formation

Attestation de compétences

Diplôme / unité de diplôme

Titre : CAP Pâtissier

#### Coût

Selon durée - selon statut

#### Financement

Auto financement

Conseil régional Ile de France

DIF - Plan de Formation

Entreprise et OPCA

OPACIF / FONGECIF

 **île de France**

#### Contact

Agence de développement Corbeil

01 64 90 91 91

accueil.corbeil@greta-essonne.fr

