

## Formation préparation au CAP Pâtisserie

CERTIF

### Objectifs )))

Acquérir et maîtriser les techniques de base en pâtisserie  
Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtisserie

### Contenus )))

#### Enseignement Professionnel :

**Approvisionnement :** réception et stockage de la matière d'œuvre, calcul de la matière première

**Organisation :** Planification, mise en place du matériel et choix des produits  
Gestion / Economie/Législation

#### **Production et transformation :**

Fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des produits :

Les préparations de base (les pâtes, les crèmes, les produits d'accompagnement, les sirops et cuissons du sucre, le traitement des fruits et légumes)  
la mise en forme des fabrications

La conduite des fermentations, des cuissons

La réalisation de tout ou partie des éléments de décor (décors simples à base de sucre, de chocolat)

Le vocabulaire professionnel,  
L'éducation sensorielle et esthétique

#### **Démarche qualité :**

Hygiène alimentaire  
Sécurité  
Sciences appliquées à la Pâtisserie

#### Enseignement général :

Français, Mathématiques, Histoire  
Géographie, Anglais, Prévention et Sécurité, Vie sociale et professionnelle  
Sciences Appliquées à l'alimentation et à l'hygiène  
Connaissances de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

### Modalités )))

Enseignement professionnel et technologique conformément au référentiel de l'examen

Travaux pratiques en laboratoire de pâtisserie

Contrôle en cours de formation tout au long de l'année

Accompagnement individualisé en centre et en entreprise, suivi de la progression des apprentissages

Individualisation de l'enseignement en fonction du projet du salarié

#### **Public concerné**

Salarié, demandeur d'Emploi

#### **Date :**

Du 10 octobre 2016 au 10 juillet 2017  
*Sous réserve de constitution d'un groupe*

#### **Durée**

1185 heures dont 800 heures en centre et 385 heures en entreprise

#### **Coût :**

Nous consulter  
(le Greta n'est pas assujetti à la TVA)

#### **Lieu :**

Lycée des Métiers du Détroit  
200, rue Guillaume Apollinaire  
62100 CALAIS

### Intervenants )))

Enseignants en Pâtisserie du Lycée Professionnel du Détroit

### Nous joindre )))

GRETA GRAND LITTORAL

Adresse:

320, Bd du 8 mai  
BP 453  
62225 CALAIS Cedex

Contacts:

Mark EATON

Conseiller en Formation Continue

Tél : 07.89.84.75.94  
mark.eaton@ac-lille.fr

Isabelle SWARTVAGHER  
Assistante

Tél : 03.21.96.43.83  
gretadetroit@wanadoo.fr

Site internet