

En résumé

Au sein d'un secteur très porteur, le pâtissier est un professionnel qui aime éveiller les papilles gustatives.

Son métier est de concevoir des produits qui font fondre de plaisir les plus gourmands. Goût et présentation sont les maîtres mots dans cette profession qui nécessite adresse dans l'exécution des gestes, rigueur dans le suivi des recettes, minutie dans les dosages, créativité et amour des formes et des couleurs.

L'authenticité et l'excellence s'acquiert avec la connaissance de tous les secrets de fabrication et la recherche constante de la qualité.

Cette formation est proposée en collaboration avec le [Campus de l'alternance](#).

A l'issue de votre formation, vous pourrez valider le diplôme CAP Pâtissier inscrit au RNCP sous le n° 35316 et délivré par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse depuis le 02/03/2021.

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur ["Mon Compte Formation"](#).

Objectifs :

Organiser :

Ranger, classer les produits livrés
Choisir ses matières premières
Protéger, étiqueter

Réaliser :

Installer son plan de travail, préparer son matériel
Peser, mesurer, quantifier
Exécuter des mélanges et appareils de base
Assembler, mettre en forme
Cuire ses fabrications
Réaliser les opérations élémentaires de finition et de déco,
Nettoyer, désinfecter, ranger l'outillage, le matériel, les locaux professionnels.

Apprécier :

Contrôler l'état des livraisons
Apprécier l'évolution des produits à toutes les étapes des cuissons
S'assurer de la qualité des matières premières et produits utilisés,
Vérifier les températures

Prérequis :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou plus.
Disposer de ses propres Equipements de Protection Individuelle (EPI).

Participants :

4 620 €

Durée et tarif à ajuster selon le calendrier de rentrée

A2022

 385 heures en 1 an

 Eligible au CPF

 Formation certifiante

Dates et villes

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter

Ouvert en 1 an pour les personnes ayant validé un diplôme permettant la dispense des matières générales.

Salarié, demandeur d'emploi, particulier...

Effectifs :

Formation de 12 à 15 participants en moyenne.

Intervenants :

Formateurs et enseignants experts.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

Le contenu

Enseignement professionnel

Pratique professionnelle.

Technologie professionnelle.

Sciences appliquées.

Environnement économique et juridique.

Vente et communication.

Prévention, santé et environnement.

Enseignement général

Français / histoire- géographie

Mathématiques

Anglais

Education physique et sportive



Méthodes, moyens et suivi

Moyens et méthodes pédagogiques

Laboratoires de pâtisserie équipé.

Centre de ressources, salles informatiques, intervention de fournisseurs - partenaires, participation à des concours internes ou externes.

Modalité d'évaluation

A l'issue de la formation, le candidat pourra valider le CAP Pâtissier par un examen national.

Accessibilité

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référente pour que nous étudions votre demande.

Lieu de la formation

Campus de l'alternance - 10 Rue Aimé Pupin, 38100 Grenoble.

Partenaires

