

## CAP PATISSIER

### PUBLIC VISÉ

Tout public  
Salarié(e)s  
Plan de développement des compétences  
Individuels payants  
Projet de transition professionnelle

### LE + DE LA FORMATION

Une montée en compétences dans un métier en tension

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.  
Durée en centre : 550 heures  
Durée en entreprise : 312 heures  
Durée hebdomadaire moyenne : 30h / semaine  
Pourcentage à distance : 10%

### DATES PREVISIONNELLES

Du 05/10/2024 au 31/05/2025.  
Sous réserve de financement.  
La formation se déroulera sur les plateaux techniques cuisine du lycée Antonin Carême à Savigny le Temple

### LIEUX DE FORMATION

Greta Seine-et-Marne  
Lycée Léonard de VINCI  
2 bis Rue Édouard Branly  
77000 Melun

### CONTACT

Greta Seine-et-Marne  
Meryem Lestal  
Tél : 01 84 86 06 52  
greta77@ac-creteil.fr  
Référént handicap :  
Nelly Cornolo

### TARIFS

Prix tarif public maximum :  
Forfait parcours mixte :  
15,00 €.  
Organisme non soumis à la TVA.  
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :  
Plan de développement des compétences, Projet de transition

### OBJECTIFS

Fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Le/la titulaire du CAP Pâtissier exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il/elle peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

### PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)  
Aucune contre indication médicale  
Sens du travail en équipe.  
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### POSITIONNEMENT

pédagogique

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Pour candidater à l'une de nos formations, merci de nous transmettre un CV et une lettre de motivation par mail.

Inscriptions du 18/03/2024 au 12/10/2024 au Lycée Léonard de VINCI à Melun.

La formation se déroulera sur les plateaux techniques cuisine du lycée Antonin Carême à Savigny le Temple

Sous réserve de financement.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.  
Cours du jour

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- ▶ Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail
- ▶ Technologie professionnelle
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Communication
- ▶ Gestion appliquée

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Français
- ▶ Anglais
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

#### DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

#### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

professionnelle



SEINE-ET-MARNE  
ACADÉMIE DE CRÉTEIL

## VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP Pâtissier niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

## CODES

NSF : 221

RNCP : 35316

Formacode : 21528

Code Rome : D1104

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique /  
Mention complémentaire / Brevet de maîtrise