

CAP pâtissier

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1907890F — Mise à jour : 4 novembre 2024

Organisme responsable : **FONDATION APPRENTIS D'AUTEUIL**

Contenu

Objectifs

- Réaliser des gâteaux et des viennoiseries : de la préparation de la pâte jusqu'à la décoration en passant par la garniture et la cuisson.
- Participer à l'approvisionnement, au stockage des marchandises et au renseignement du personnel de vente.

Programme

Le/la titulaire du CAP «Pâtissier»:

- exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication de produits pâtisseries,
- fait preuve d'habileté et de dextérité,
- s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissons...) selon la structure de l'entreprise,
- travaille avec rigueur,
- possède une sensibilité organoleptique et esthétique,
- applique les normes d'hygiène et de sécurité,
- a le sens du travail en équipe.

Il/elle est conscient/te de la nécessité de renforcer ses compétences notamment en complétant sa formation. Selon le secteur d'activité, il/elle peut être amené(e)à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau Savoirs de base / Primaire	Niveau de sortie Niveau CAP, BEP
---	--

Liste des certifications

CAP pâtissier Code RNCP : 38765

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1848080	Présentiel	PRIZIAC	31/08/2024	29/06/2026

