



CAP Pâtissier

Marseille 8ème

 Formation éligible
au CPF

 Formation réalisable
en alternance

Les + du réseau FORPRO-PACA

Contrôle en cours de formation et programmation des évaluations calée sur la progression des stagiaires
Dynamique d'apprentissage construite sur des simulations professionnelles et sur la mobilisation du groupe
Expérience des formateurs et expertise sur le contenu et les attendus du diplôme
Taux de réussite : 91%
Taux de satisfaction : 56,5%
Taux de recommandation par nos anciens stagiaires : 56%
Taux d'insertion en emploi : 0%
Taux de poursuite d'études: 100%
Taux de rupture en cours de formation: 15%
Taux de rupture des contrats : 10%
Nos indicateurs sont consultables sur le site : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>
Réseau d'anciens élèves dynamique et reconnu :
<https://www.reseau-lycee-cfa-hotelier-marseille.fr/fr/page/presentation>

LA FORMATION

OBJECTIFS

Acquérir les bases théoriques et pratiques pour devenir ouvrier-pâtissier : savoir fabriquer et présenter les produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Le titulaire du CAP pâtissier participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et conservation des produits réalisés. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle et peut travailler dans le secteur artisanal, hôtellerie restauration, agroalimentaire, grande ou moyenne distribution et restauration collective.

PROGRAMME

Fonction approvisionnement

- Réception des produits livrés
- Vérification quantitative et qualitative des livraisons
- Détection des anomalies ou défauts
- Déconditionnement
- Stockage (conditionnement, rangement, classement, rotation)
- Participation au suivi des stocks et éventuellement aux commandes

Fonction organisation

- Prise de connaissance des informations relatives à la production
- Planification de son travail dans le temps et dans l'espace
- Organisation et mise en place du poste de travail (équipement, matériel et outillage)
- Choix des produits et calcul des quantités (dosage, pesage)
- Réaction aux aléas

Fonction production et transformation

- Réalisation des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...)
- Mise en oeuvre, assemblage et valorisation des produits fabriqués « maison » et/ou semi-élaborés
- Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication (traditionnelle, semi-industrielle et/ou industrielle)
- Conduite des fermentations et des cuissons
- Suivi de l'évolution des produits tout au long de la fabrication
- Réalisation pour tout ou partie des opérations de finition et de décor

Fonction communication

- Participation à la communication de l'entreprise
- Compte rendu à sa hiérarchie sur l'approvisionnement, la production (en-cours ou finie) et la mise en vente ou distribution
- Information au personnel de vente sur les produits (spécificités en termes de composition et de consommation)

Fonction démarche qualité

- Contrôle de la conformité des matières premières, des produits tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage
- Analyse du produit en termes de : goût, texture et aspect
- Contrôle des poids, des quantités et de la conformité des produits finis
- Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et matériels à chaque utilisation
- Contrôle des conditions de sécurité et des appareils et des organes de sécurité
- Application des consignes de sécurité et sécurité au travail
- Gestion des déchets

VALIDATION

- Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CAP)

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PUBLICS

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Niveau 3ème des collèges ou expérience équivalente

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DATES DE SESSION

du 19 sep 2022 au 30 juin 2024		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 18 sep 2023 au 30 juin 2025		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 23 sep 2024 au 30 juin 2026		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE

DURÉE

Durée totale maximale de 3640 heures dont 2840 heures en entreprise et 800 heures en centre de formation. La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

EFFECTIFS

12 personnes

MODALITES, EQUIPEMENTS ET SUIVI PEDAGOGIQUE

Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

Modalités pédagogiques

- Parcours personnalisé
- Cours collectifs

Équipements

- Centre de ressources
- Plateaux techniques équipés
- Salle équipée de postes informatiques en réseau
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.
Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.
Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.
Possibilité d'un accompagnement post-formation.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.
Afin d'améliorer la qualité de notre service, vous pouvez nous faire part de vos suggestions ou réclamations à l'aide du formulaire disponible sur notre site internet www.forpro-paca.com

EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.
Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

MODALITES D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Contrôle en cours de formation (CCF)

Possibilité de valider un/des blocs de compétences

En cas de validation partielle de la certification, la durée de validité des modules obtenus est à vie.

FINANCEMENTS

TARIF

Prix horaire T.T.C : 16.00 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

FINANCEMENTS

Session du 19 septembre 2022 au 30 juin 2024

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 18 septembre 2023 au 30 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 23 septembre 2024 au 30 juin 2026

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

COMMENT S'INSCRIRE ?

COMMENT S'INSCRIRE ?

Fiche de candidature à compléter (faire une demande par mail).

Entretien de positionnement sur rendez-vous.

REUNIONS D'INFORMATIONS COLLECTIVES

16 mar 2024 | Lycée J-P Passedat

08h30 | 114 avenue André Zenatti - Marseille 8ème

Journée portes ouvertes du lycée Hôtelier Jean-Paul Passedat.

Visite de l'établissement, découverte des métiers et informations sur la formation.

APRÈS LA FORMATION

Le titulaire du CAP Pâtissier peut occuper un emploi d'ouvrier de production:

- dans le secteur artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...)
- dans le secteur de l'hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...)
- dans le secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...)
- dans la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...)
- dans la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

COMMODITÉS

Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

Accès

Métro ligne 2: Rond point du Prado Bus N° 45 : Zenatti Lycee

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

CAROLINE TAIEB - Coordonnatrice
T. 04 91 72 75 25 | caroline.taieb@ac-aix-marseille.fr

Espace ACCUEIL GRETA-CFA Marseille Méditerranée - Coordonnateur
T. 04 13 59 53 96 | espaceaccueil.gmm@ac-aix-marseille.fr

Nelson PELLEGRINI - Référent Handicap
T. 04 91 72 75 31 | nelson.pellegrini@ac-aix-marseille.fr

LIEU DE FORMATION

Lycée des Métiers de l'Hotellerie de l'alimentation et du tourisme J-P Passedat | 114 avenue André Zenatti | 13008 Marseille

ORGANISME

GRETA-CFA Marseille Méditerranée
Siège : Lycée Jean Perrin 13010 Marseille
Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00
N° de déclaration d'activité : 93131539413