



Certificat d'aptitude professionnelle pâtissier

En 8 mois - Programme Qualif Emploi

CPF

QUALIF EMPLOI



Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP pâtissier sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie, de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participera à la réception et au stockage des produits ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il pourra contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation le stagiaire apprendra à réaliser des recettes pâtisseries, préparer des pâtes et de la viennoiserie.

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Compétence I : Approvisionner

Réceptionner et vérifier les livraisons de manière quantitative et qualitative. Détecter les anomalies ou défauts / Gérer les stocks et participer éventuellement aux commandes.

Compétence II : Organiser

Prendre connaissance des informations relatives à la production / Planifier son travail et mettre en place son poste de travail (équipement, matériel et outillage) Choisir les produits et calculer des quantités (dosage, pesage) / Réagir aux aléas.

Compétence III : Produire - Transformer

Réaliser des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...) / Mettre en œuvre, assembler et valoriser les produits fabriqués maison ou semi-élaborés / Réaliser les différentes techniques et méthodes de fabrication traditionnelle, semi-industrielle et/ou industrielle. Conduire des fermentations et cuissons / Suivre l'évolution des produits pendant la fabrication / Réaliser des opérations de finition et de décor.

Compétence IV : Communiquer

Participer à la mise en œuvre de la communication / Rendre compte à sa hiérarchie sur l'approvisionnement, la production et la mise en vente ou distribution. Informer le personnel de vente sur les produits.

Compétence V : Démarche qualité

Contrôler la conformité des matières premières, des produits tout au long du processus de fabrication et/ou de stockage / Analyser le produit en termes de goût, texture et aspect / Contrôler des poids, des quantités et la conformité des produits finis / Nettoyer et désinfecter les locaux, équipements et matériels / Contrôler le bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité / Appliquer les consignes de santé et sécurité au travail / Assurer la gestion des déchets.

Infos pratiques

Type de formation

Formation temps plein

Public cible

Dans le cadre de Qualif Emploi : Personnes de moins de 26 ans en recherche d'emploi (inscrites ou non à Pôle emploi) et ayant confirmé leur projet professionnel. Personnes de 26 ans et plus inscrites à Pôle emploi (quelle que soit la catégorie d'inscription), ayant confirmé leur projet professionnel ou étant concernées par un licenciement économique. Dans le cadre du CPF : Etre titulaire d'un CAP.

Durée

8 Mois dont 399 Heure(s) en centre 602 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Demandeurs d'emploi et individuels : tarif nous contacter

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Les plus

- La formation suivie dans le cadre du QUALIF Emploi est financée par la Région Bretagne. Les coûts de formation peuvent être intégralement pris en charge par la Région Bretagne dans le cadre de QUALIF Emploi pour les personnes en recherche d'emploi (inscription à Pôle emploi obligatoire uniquement pour les plus de 26 ans). La Région Bretagne peut attribuer en complément une aide financière pour couvrir une partie des frais liés à la formation (transport, restauration).

Les sessions

Brest cedex 9

- Session 2020 - 2021 (prévisionnel)

Les conditions d'admission

Prérequis

Grande disponibilité / Faculté gustative développée / Souci de l'hygiène / Goût de l'innovation / Goût de la présentation soignée

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

Modalités de recrutement

Entretien individuel : engagement du candidat ou de la candidate dans un processus de formation et validation ; maturité du projet.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 02/02/2020

Intitulé : CAP pâtissier

Code CPF : 2050

Code RNCP : 5226

Contacts



SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - http://www.ifac-brest.fr/

