

Le métier de pâtissier - CAP Pâtissier C I F / P F E - C R I F

GRETA Ouest Val d'Oise



Lieu de Formation : Lycée Professionnel Hôtelier Auguste Escoffier - 95610 - ERAGNY SUR OISE

Objectifs

Réaliser et présenter différentes fabrications de pâtisserie, chocolaterie, traiteur (froid et chaud) commercialisables en respectant les règles d'hygiène et les qualités gustatives imposées par la profession

Contenus

- Travaux pratiques de pâtisserie
- Technologie
- Sciences appliquées, hygiène, HACCP
- Vie sociale et professionnelle
- Connaissance de l'entreprise

- Expression française et communication
- Mathématiques / Sciences physiques
- Anglais
- Arts appliqués à la profession

Méthodes pédagogiques

Formation de groupe
Face à face
Cours du jour

Informations complémentaires

14 semaines de stage en entreprise

Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme, HACCP et métiers de bouche

Public

Demandeurs d'emploi
Individuels
Salariés Congé Individuel de Formation
Salariés Plan de Formation Entreprise

Durée

1115 heures
Variable selon positionnement
Dont 490 h en entreprise

Dates

Début : 04 Octobre 2010
Fin : 03 Juin 2011

Pré requis

Niveau 6/5 bis sans diplôme
Entretien de motivation et tests

Validation

Diplôme / unité de diplôme
CAP PATISSIER

Coût

selon statut

Financement

Conseil régional Ile de France
Entreprise et OPCA
OPACIF / FONGECIF

Contact

Michel SERVY / Christine OHLMANN
01 30 37 34 96
contact@gretaouestvaldoise.com

