



## CAP PÂTISSIER

### OBJECTIFS

Acquérir une qualification professionnelle pouvant être validée par le diplôme du CAP Pâtisserie

Acquérir les techniques de base en Pâtisserie permettant l'accès à différents postes de restauration

### CONTENU

#### Production et Transformation des Produits

Réalisation des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...)

Mise en œuvre, assemblage et valorisation des produits fabriqués

Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication

Conduite des fermentations et des cuissons

Suivi de l'évolution des produits tout au long de la fabrication

Réalisation des opérations de finition et de décor

#### Approvisionnement et organisation de la production

Participation au suivi des stocks et aux commandes

Planification du travail, organisation et mise en place du poste de travail

Choix des produits et calcul des quantités

#### Hygiène Alimentaire

Technologie Sciences Appliquées Prévention Santé  
Environnement Gestion

#### Vente et Commercialisation

### PRÉ-REQUIS

Entretien, évaluation des acquis et des aptitudes au métier.

## PUBLICS

Tout public

## VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

## MODALITÉS DE VALIDATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

## SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des sports

## TARIF

Consulter le Creta

## DURÉE INDICATIVE

Formation en centre : de 90 h à 600 h

Formation en immersion professionnelle : oui

## Contacts

### GRETA GRENOBLE

#### Service Hôtellerie-Restaurant

6 rue Alfred de Vigny

38000 Grenoble

