



FORMATION RÉMUNÉRÉE
DU CAP AU BTS

Formation aux particuliers
Période de
professionnalisation, contrat
de professionnalisation et Droit
individuel à la formation



33, Bd. du Capitaine Gèze
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. 04 91 21 57 00
Fax 04 91 21 57 01



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2
Sortie station "Bougainville"

Bus ligne n° 30
Arrêt "Aygaldes Corot"



Ces formations bénéficient du
soutien du Conseil Régional
Provence Alpes Côte d'Azur

Commerce de proximité

Boucher, Boulanger et Pâtissier



CAP Pâtissier

Diplôme de niveau V

DÉFINITION

Le titulaire du CAP pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente.

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

- Ouvrier pâtissier : Ces activités s'exercent dans les postes suivants : tourier, entremetier, petits gâteaux, fournier..

OBJECTIFS

- Maîtriser la fabrication de la viennoiserie et des biscuits simples,
- Connaître les bases essentielles de la pâtisserie traditionnelle et moderne,
- Connaître les crèmes et appareils de base ainsi que les réglementations d'hygiène s'y rattachant,
- Connaître les bases de la confection des glaces et chocolats en appliquant les règles d'hygiène,
- Se préparer aux diplômes complémentaires et supérieurs,
- Parfaire les connaissances en enseignement général (maths, français, sciences, anglais) lié à la profession.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance avec une entreprise d'accueil agréée et un centre de formation,
- Calendrier de présence au centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

SERVICES DU CENTRE DE FORMATION

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenti(e) par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

ADMISSION

- Être âgé(e) de 16 à 25 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat en alternance signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité et les trois derniers bulletins scolaires.

Recrutement

recrutement@corot-formations.com

Site Internet

www.cfa-corot.com