



CAP PATISSIER EN 1 AN - ALTERNANCE

Greta Nord Alsace

GRETA NORD ALSACE (GNA)
123, route de Strasbourg
67504 HAGUENAU
Téléphone: 03 88 06 16 66
Fax: 03 88 06 16 60
gna@greta-nord-alsace.com



Retrouvez nous
également sur :



Responsable(s) de l'action

Anne-Cécile LAUGA
Conseiller(e) en Formation
Continue
0607560520
Fethia SARRAY
Assistant(e)
03 88 01 87 97



OBJECTIFS

Préparer des adultes dans une démarche de reconversion professionnelle au métier de Pâtissier.

Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.

CONTENUS DISPENSÉS

Pratique professionnelle / intègre le module d'arts appliqués

Technologie

Sciences appliquées à l'alimentation

PSE

Environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Stages d'application (facultatifs) dans une boulangerie-pâtisserie

MODALITÉS

En centre de formation, En centre et stage en entreprise, En contrat de professionnalisation

Méthodes pédagogiques :

Alternance, Mise en situation sur plateaux techniques professionnels

Stage rémunéré :

Impossible

Validation :

Diplôme délivré par l'Education Nationale ,

Validation :

Attestation de suivi de formation délivrée par le Greta Nord Alsace

Niveau d'entrée :

Niveau V (CAP, BEP)

Niveau de sortie :

Niveau V (CAP, BEP)

Prérequis :

Aucune contre-indication médicale (y compris allergènes)

Durée en centre :

440H

Durée en entreprise :

600H

Public visé :

Tout public

Rythme :

Alternance

Financier :

CPF, CPF de transition professionnelle, contrat de professionnalisation, financement

individuel ou entreprise

DATE(S) ET LIEU(X)

Date :

Du 14 Octobre 2019 au 05 Juin 2020

Lieu :

Lycée professionnel Jules Verne - Lycée des métiers

Adresse :

Lycée Jules Verne

31 Rue Saint-Nicolas

67700 Saverne

Téléphone: 03 88 91 24 22

© 2018 Le reseau des GRETA d'Alsace

Publié sur Réseau des GRETA d'Alsace (<https://www.greta-alsace.fr>)