



Recrutement Conseil Formation Emploi
AUX MÉTIERS DE CAFE HÔTEL RESTAURANT

PÂTISSIER/ERE CAP

CERTIFICAT d'APTITUDE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS DE LA FORMATION/ METIER :

Ce CERTIFICAT d'APTITUDE PROFESSIONNELLE s'adresse aux personnes qui veulent acquérir des bases professionnelles solides tout en suivant des études à un rythme dynamique (enseignement général, pratique professionnelle et formation en entreprise).

Ce CAP est un diplôme qualifiant, permettant à ceux qui le souhaitent, d'entrer dans la vie active et d'exercer le métier de Pâtissier dans différents secteurs :

- ☞ Artisanal, hôtellerie restauration, industrie agroalimentaire, grande ou moyenne distribution, restauration de collectivité...

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

Spécialiste des recettes sucrées, le Pâtissier sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Il doit aussi faire preuve de créativité artistique pour la décoration de ses pâtisseries : fleurs en sucre, glaçage, chocolat, nougatine...

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.

LIEUX: -

- ☞ **ST RAPHAEL** - Dépt 83 (**logement sur place**)

LOGEMENT ET DEPLACEMENTS :

*Logement et déplacements : possibilité de financement par votre OPCA

Vous avez la possibilité d'être hébergé à St Raphael en chambre avec pension complète du lundi au vendredi à 100€ Net/ semaine .Possibilité de garder la chambre le weekend.

STAGE :

- ☞ Selon votre choix, possibilité d'effectuer le stage dans votre région.

INSCRIPTION :

Voir ci-dessous ' DEMARCHE A SUIVRE '

LES MODULES DE FORMATION

MODULE 1 :

- ☞ **Structure de la pâtisserie**

MODULE 2 :

- ☞ **Contrôler la fabrication**

MODULE 3 :

- ☞ **Réaliser et distribuer la production**

MODULE 4 :

- ☞ **Communiquer et animer**

MODULE 5 :

- ☞ **Connaissance générale des éléments et denrées diverses**
- ☞ **les nouveaux produits de pâtisserie**
- ☞ **les nouvelles tendances**
- ☞ **La créativité**

Sécurité Au Travail :

- ☞ **Hygiène alimentaire, entretien et nettoyage des ustensiles et de l'espace laboratoire**

Tout au long de la formation les apprenants seront sensibilisés sur :

- les nouvelles techniques et textures (gélification inversée, azote...)
- imprégnation des fruits par un liquide
- nouveau dressage à l'assiette
- jeux de textures (croquant/fondant, chaud/froid...)
- adapter les légumes en sucré (céleri, fenouil, tomate...)
- décors chocolats divers
- décors en sucre pour finition
- visionnage de documentaires sur la pâtisserie en entreprise

DEMARCHE A SUIVRE

DES RECEPTION DE LA DOCUMENTATION	Envoyer votre Cv à jour accompagné de la fiche de pré inscription à télécharger sur notre site contact@jsr-formemploi.com
LE CABINET JSR VOUS CONTACTERA	Le but étant d'évaluer votre projet
SI VOTRE PROJET EST REEL	JSR validera votre inscription auprès du centre de formation
TEST DE POSITIONNEMENT	Suite à cet entretien, JSR vous enverra via mail le test à effectuer
RESULTAT DE VOTRE TEST	Le centre de formation corrigera votre test et donnera le résultat à notre cabinet. Si vous avez validé votre test, vous pourrez commencer vos démarches
CONTACTEZ VOTRE OPACIF	Dès envoi des coordonnées de votre OPCA, contactez l'organisme de financement afin qu'il vous fasse parvenir un dossier CIF
RECEPTION DU DOSSIER CIF	Renseignez toutes les informations personnelles qui vous sont demandées et joindre toutes les pièces demandées à votre dossier La lettre de motivation dédiée à la commission doit être corrigée par notre cabinet.
ENVOYEZ LE DOSSIER AU CENTRE DE FORMATION CONCERNE	Une fois le lieu choisi, nous vous enverrons l'adresse exacte
CONTROLE DU DOSSIER PAR LE CENTRE	Le centre de formation remplira sa partie
ENVOI DE VOTRE DOSSIER	Le centre de formation vous renverra votre dossier par courrier postal
ENVOYEZ LE DOSSIER A VOTRE OPCA	Nous vous conseillons d'envoyer votre dossier à votre OPCA en courrier recommandé avec accusé
EXAMEN DE VOTRE DEMANDE	Une commission paritaire décidera de la prise en charge financière ou non de votre projet.
ACCEPTATION DE VOTRE DOSSIER	Vous recevrez un accord de prise en charge qui détaillera les éléments de votre rémunération et le montant de la participation aux frais de formation. <i>Informez nous de la décision émise</i>
OU	
REFUS DE VOTRE DOSSIER	Vous recevrez une réponse motivée par la commission paritaire. Vous avez la possibilité d'exprimer une nouvelle demande. <i>Informez nous de la décision émise</i>