



# G R E T A

HÔTELLERIE, TOURISME, RESTAURATION

## CAP PÂTISSIER

### ↘ Objectifs

Confectionner des tartes, des gâteaux, des petits fours, des entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries.

### ↘ Contenu

Travaux pratiques : les différentes crèmes, les pâtes de base, les pâtes à choux, les pâtes levées, la génoise, les biscuits, la ganache, les mousses, les entremets, les petits fours

Technologie appliquée : les produits de base, les produits secondaires, les techniques de conservation, les matériels utilisés, le dessin et la décoration.

Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements - Hygiène Prévention – Sécurité - Environnement

Connaissance de l'entreprise

Enseignement général: Maths, Physique Chimie, Français, Histoire Géographie

Sauvetage Secourisme du Travail (S.S.T.)

Stage en entreprise : équivalence de 16 semaines minimum

### ↘ Organisation pédagogique

Formation modulaire en fonction des pré-requis

Formation pratique en atelier

### ↘ Financement

Financement variable selon le statut du stagiaire à l'entrée en formation (plan de formation, CPF, CIF, période ou contrat de professionnalisation, Région, individuel payant...)



[Retour au sommaire](#)

