RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



CAP Pâtissier – blocs

CAP Pâtissier – parcours partiel par blocs de compétences

Parcours partiel CAP Pâtissier organisé par blocs de compétences.

Objectifs

Cette formation prépare à l'exercice du métier de pâtissier en développant les compétences professionnelles nécessaires à la production et à la gestion en pâtisserie.
Techniques de pâtisserie, hygiène alimentaire, gestion de production, travail en équipe

Secteurs visés

Boulangeries, pâtisseries, restaurants, industries agroalimentaires

Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)
Certification : CAP
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Période : Environ 17 mois
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Contact

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

Acteur du réseau FORPRO Réseau Formation Professionnelle PACA