

Public : Tout public répondant aux pré requis

Pré requis :

- ✚ La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter)
- ✚ Projet professionnel identifié
- ✚ Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de Pâtissier
- ✚ Capacités d'adaptation et d'organisation, mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

- ✚ Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58
- ✚ Participation réunion d'information collective, Dossier de candidature, positionnement pédagogique (tests écrits et entretien) Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

1) Maîtriser les techniques de base de la pâtisserie

La formation se compose de 3 modules, complétés par 1 période en entreprise.

Module 1 : Rappel des bases de l'hygiène et la sécurité alimentaire :

Notions de base de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie,
Maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication -traçabilité.

Module 2 : Fabriquer des éléments de base :

Réalisation des pâtes de base (pâte brisée, pâte à choux, pâte à biscuit, pâte sablée, pâte à crêpes),
Réalisation des crèmes de base (crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache),
Élaboration des appareils de base (à bavarois - crème et fruits, à crème prise, à mousses - crème et fruits).

Module 3 : Réaliser des pâtisseries et entremets simples :

Élaboration de pâtisseries (tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers),
Confection d'entremets (crème caramel, bavarois, pots de crème, moka, biscuit roulé, aumônière de crêpes, pudding diplomate, œufs à la neige, mousses).

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant) :

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration
Communiquer oralement dans le cadre de la restauration, travailler en équipe en restauration

Période en entreprise (1 période de 3 semaines).

Identification d'un tuteur en entreprise, repérage et connaissance du poste de travail, définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise, évaluation et compte-rendu de la période

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Poursuite vers une formation qualifiante : CAP Pâtissier <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

Cette technique de base permet une insertion directe dans la vie active en tant qu'aide pâtissier. Fiche ROME D1104



ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

- ✚ Enseignement professionnel sur Plateau Technique
- ✚ Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée
- ✚ Période en entreprise
- ✚ Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques
- ✚ Plateaux techniques pâtisserie équipés en matériels.

Lieu de formation : VALAREP Château Fortier 44 avenue Henri Barbusse 59880 Saint-Saulve



Modalités d'évaluation :

- ✚ QCM HACCP
- ✚ Epreuve pratique organisée en fin de session

Validation :

- ✚ Délivrance d'une attestation de compétences.
- ✚ Attestation de fin de formation.
- ✚ Attestation HACCP

Nombre de participants : 12 participants

Durée de la formation : **315 heures** : 210 heures en Centre - 105 heures en entreprise (environ 7 et 3 semaines)

Tarif de la formation : 11.87 € TTC/heure de formation, soit 2 492,70€ maximum par stagiaire

Formation gratuite financée par la Région Hauts de France, rémunérée au titre de l'ASP ou AREF pour les demandeurs d'emploi

Accessibilité :

- ✚ Accès aux personnes en situation d'handicap (personnes à mobilité réduite)
- ✚ Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

Dates prévisionnelles et modalités de contact

Démarrage le 13 mai et fin le 16 juillet

Contact : **VALAREP** 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes

Tel : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

Réunions d'informations : 17 avril et le 24 avril à 9h00

Possibilité de rendez-vous individuel



TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :



*Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2023

VALEUR AJOUTÉE :

- ✚ Parcours individualisé
- ✚ Point Info Ecoute accessible au centre.
- ✚ Accompagnement à la recherche des périodes en entreprise.
- ✚ Techniques de recherche d'emploi.
- ✚ Attestation HACCP délivrée.

