



nie

LE CAMPUS DE DIJON

Pâtisserie pour adultes

bre 2024

FERRANDI Paris,
*Plus de 100 ans d'expérience
au service de l'excellence*

Paris forme l'élite de la

FERRANDI Paris a été c
de l'hôtellerie et de la

PLUS D'INFORMATIONS SUR

Une école de





• CAP Cuisine •

Septembre 2024

• DURÉE DE LA FORMATION :

- 14 semaines de formation
- 14 semaines de stage en entreprise

• TARIF : 10 500 € (formation éligible au CPF)

• TYPE DE DIPLÔME :

- Diplôme du Ministère de l'Education Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle) - Niveau 3

• PUBLIC VISÉ

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la gastronomie

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le ou la titulaire du CAP Cuisine utilise plusieurs techniques afin de réaliser des plats.

Il a une connaissance des produits et participe à la gestion des approvisionnements.

Il travaille légumes, viandes et poissons et maîtrise les techniques de cuisson, de refroidissement rapide et de remise en température.

Il est capable d'élaborer un menu composé de préparations chaudes et froides (sauces, desserts, ...).

Il ou elle est capable de :

- Mettre en oeuvre les techniques culinaires de base à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable ;
- Organiser sa production à partir d'une commande ;
- Organiser son poste de travail tout au long de l'activité de cuisine ;
- Établir des fiches techniques ;
- Contrôler la qualité des fabrications et communiquer avec l'équipe ;
- Maîtriser l'approvisionnement et la gestion des stocks de matières premières ;
- Participer à la distribution des mets.

- POUR CANDIDATER -

Mme. Marina LELIEVRE - mlelievre@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 29 99



• CAP Pâtisserie •

Septembre 2024

- **DURÉE DE LA FORMATION :**

- 14 semaines de formation
- 14 semaines de stage en entreprise

- **TARIF :** 10 500 € (formation éligible au CPF)

- **TYPE DE DIPLÔME :**

- Diplôme du Ministère de l'Education Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle) - Niveau 3

- **PUBLIC VISÉ**

Adultes avec un projet de reconversion professionnelle dans le secteur de la gastronomie

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le ou la titulaire du CAP Pâtissier exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier. Il ou elle fait preuve de dextérité et de rigueur et s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissons, ...) tout en ayant le sens du travail en équipe.

Le ou la titulaire du CAP Pâtissier est capable de :

- Réaliser des produits de pâtisserie à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Organiser sa production à partir d'une commande ;
- Contrôler la qualité des fabrications et communiquer avec l'équipe ;
- Établir des fiches techniques ;
- Dresser et envoyer la production..
- Maîtriser l'approvisionnement et la gestion des stocks de matières premières ;

- POUR CANDIDATER -

M. Jean-François CECCALDI - jceccaldi@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 29 71 9

FERRANDI PARIS, CAMPUS DE DIJON



le

côté du cœur de la célèbre
nobles, notre tout nouveau
Cité Internationale de la
emblématique bâtiment «
de Dijon dispose 850 m2 et
de cuisine et l'autre de
longeante sur le centre-ville

en pâtisserie proposés sur le
par leur excellence péda-
importante aux spécifici-
cours d'œnologie qui sont
de des Vins de Bourgogne.

CAMPUS DE DIJON

21000 Dijon

S D'INFORMATIONS

En ligne

-
-
-

-
-
-

23 à 17h00

11h00

à 17h00

CONTACT PRESSE