

BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux - CAP Pâtissier

GRETA-CFA Hérault Ouest

Certifiante

Formation continueformation entièrement présentielleRNCP38765BLOPRA0008GHB

Ville	Beziers
Lieu de formation	Lycée polyvalent Jean Moulin, Lycée des métiers de l'industrie et du sanitaire et social
Niveau d'entrée	sans niveau spécifique
Niveau de sortie	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Durée et rythme	388h - 35h/semaine
Public visé	Public dans le cadre du CPF, Tout public
Financement	Etat - MCF - Caisse des dépôts

Développez votre maîtrise technique et votre créativité pour réaliser des entremets et petits gâteaux soignés, savoureux et attractifs, dignes des exigences de la pâtisserie professionnelle.

Objectifs

- Organiser la production d'entremets et petits gâteaux
- Préparer les fonds et éléments de garniture
- Monter, garnir et glacer les productions
- Décorer et valoriser les pâtisseries réalisées
- Calculer le coût des produits fabriqués

Contenu

Certification préparée

Pâtissier – RNCP38765

Résultats attendus complémentaires

Ce bloc développe les techniques nécessaires à la réalisation et à la présentation de pâtisseries élaborées.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Passage et obtention de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Pré-requis

Niveau 3 Validé

Entretien préalable Test selon le niveau du candidat

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)		RNCP38765BC02

Contenu de la formation

Description

- Organisation de la production
- Biscuits et fonds
- Crèmes et garnitures
- Entremets
- Petits gâteaux
- Montage et glaçage
- Décoration et finitions
- Coût de fabrication

Période de stage en entreprise

4 semaines de stage

Evaluation :

Rapport de stage et présentation orale selon l'organisation pédagogique

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 164 heures
- Total enseignement: 164 heures
- En entreprise: 224 heures
- Total: 388 heures

Rythme

- En journée
- Temps plein
- En continu

Intensité

35 heures/semaine

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiments conformes à la réglementation

Type de validation des blocs de compétences

Partielle : certains blocs mais pas la totalité de date à date

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 8303 €

Modalités de financement : Mon Compte Formation

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
Etat - MCF - Caisse des dépôts	Public dans le cadre du CPF, Tout public	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Modalités d'inscription et d'admission

Modalités d'admission

Admission après test, Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur (BM)	Niveau 5	RNCP35966
Bac Pro - Boulanger-pâtissier	Niveau 4	RNCP37908
Chef pâtissier	Niveau 5	RNCP40163
Glacier-fabricant (BTM)	Niveau 4	RNCP40364
Chocolatier-confiseur (BTM)	Niveau 4	RNCP40683
Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur (BTM)	Niveau 4	RNCP41998
Diplôme en management international de la pâtisserie	Niveau 6	RNCP42266
Technicien en développement de produits de boulangerie et/ou de pâtisserie	Niveau 5	RNCP42344

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Pâtissier / Pâtissière	D1104

Équivalence - Correspondance totale ou partielle

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP38765BC02	Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)	RNCP35316	Entremets et petits gâteaux RNCP35316BC02 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée polyvalent Jean Moulin, Lycée des métiers de l'industrie et du sanitaire et social – Beziers

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiments conformes à la réglementation

Transport et accès au site : Bus Ligne 7

Restauration et espace repas : Possibilité de déjeuner au self moyennant l'achat de tickets

Possibilité d'hébergement : Non

Contact

Pierre Fournier
Président(e)
0467304300
pierre.fournier1@ac-montpellier.fr

Référent handicap

Céline Allais
0663799929
c.allais@gretacfaho.fr

Informations légales

Rncp : RNCP38765

Date de publication : 27-03-2024 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2029 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765>

Formacode : 21528

Certifinfo : 106291

Rome : D1104

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 28 septembre 2026 au 29 juin 2027		Inscription clôturée

Tout savoir sur GRETA-CFA Hérault Ouest

Edufom