

Intitulé : **CAP PATISSIER**

Code RNCP/RS : 38765

◆ Objectifs professionnels

- Former et qualifier des professionnels en vue d'une insertion durable dans les métiers de pâtissier
- Accompagner les stagiaires dans leur démarche d'insertion (stage et emploi)
- Développer les savoir-être et comportements adaptés
- Règles d'hygiène alimentaire et de prévention des risques au travail

◆ Contenu

Enseignements Professionnels

- Gestion/Sciences appliquées, Compétences numériques appliquées
- PSE (Prévention Santé Environnement), Gestes et postures au travail
- SST (Sauveteur Secouriste au Travail), Prévention/lutte contre les violences sexistes
- Elaboration des éléments de garniture à partir des crèmes de base
- Réalisation des fonds, montage et finitions des entremets et finis

Enseignements Généraux

- Français
- Histoire / Géographie / EMC (Enseignement morale et civique)
- Anglais
- Mathématiques/sciences physiques et chimiques

◆ Conditions d'entrée et prérequis

- Posséder une première expérience professionnelle dans le domaine de la pâtisserie
- Avoir suivi une action de consolidation ou de validation du domaine

◆ Validation - certification

- CAP Pâtissier
- Attestation HACCP (Hygiène alimentaire) + Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

◆ Modalité d'évaluation

Contrôle en cours de formation

◆ Modalité pédagogique

- Formateurs expérimentés dans la pédagogie des adultes
- Utilisation des Plateformes techniques du Lycée Professionnel DARCHE

◆ Profil des intervenants

Formateurs de l'Education Nationale et intervenants professionnels

◆ Détail(s) et modalités d'accès

Réunion d'information, tests, suivie d'entretiens individuels

◆ Poursuite de parcours et débouchés

- Débouchés : Glacier, Confiseur, Pâtissier de luxe, Pâtissier de restaurant
- Formation en continuité du parcours : Certificat de spécialisation Pâtissier de boutique, technique du tour en boulangerie/pâtisserie, Bac Pro Boulanger/Pâtissier

■ Public visé

Demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel dans les métiers de la Cuisine

■ Personne en situation de handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

■ Rythme du parcours (en heures)

Durée en centre : 597 h

Durée en entreprise : 490 h

■ Rythme de l'alternance

Temps plein

■ Dates

Du 22/09/2025 au 22/05/2026

■ Lieu de formation

Lycée professionnel DARCHE
2, Rue Vauban
54400 LONGWY
03 82 23 39 13
ce.0540032S@ac-nancy-metz.fr
lycee-darce.fr

■ Tarif horaire

16,50 € / heure

Formation financée par la Région Grand Est et le Fonds Social Européen

■ Taux de satisfaction

1^{ère} session

■ Réussite aux examens

1^{ère} session

■ Insertion professionnelle

1^{ère} session

Intitulé : **CAP CUISINE**

Code RNCP/RS : 37553

Domaine de formation
Hôtellerie-Restauration

◆ Objectifs professionnels

- Former et qualifier des professionnels en vue d'une insertion durable dans les métiers de Commis de cuisine
- Accompagner les stagiaires dans leur démarche d'insertion (stage et emploi)
- Développer les savoirs-être et comportements adaptés
- Règles d'hygiène alimentaire et de prévention des risques au travail.

◆ Contenu

Enseignements Professionnels

- Gestion/Sciences appliquées (Cuisine Traditionnelle, de Collectivité, à domicile, à emporter)
- PSE (Prévention Santé Environnement), Gestes et postures au travail
- SST (Sauveteur Secouriste au Travail)
- TRE (Technique de Recherche d'Emploi), Orient'Est
- Compétences numériques appliquées
- Prévention/lutte contre les violences sexistes

Enseignements Généraux

- Français
 - Histoire / Géographie / EMC (Enseignement morale et civique)
 - Anglais
- Les candidats déjà qualifiés niveau CAP se verront proposer une journée supplémentaire en entreprise par semaine et des participations à des actions ponctuelles (événements, réception, salons...)*

◆ Conditions d'entrée et prérequis

- Posséder une première expérience professionnelle dans le domaine de la restauration, cuisine
- Avoir suivi une action de consolidation ou de validation du domaine

◆ Validation - certification

- CAP Cuisine
- Attestation HACCP (Hygiène alimentaire)
- Attestation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

◆ Modalité d'évaluation

- Contrôle en cours de formation

◆ Modalité pédagogique

- Formateurs expérimentés dans la pédagogie des adultes
- Utilisation des Plateformes techniques du Lycée Professionnel DARCHE

◆ Profil des intervenants

Formateurs de l'Education Nationale et intervenants professionnels

◆ Détail(s) et modalités d'accès

Réunion d'information, tests, suivie d'entretiens individuels

◆ Poursuite de parcours et débouchés

- Débouchés : Commis de cuisine, second de cuisine, employée de restauration collective, chef à domicile.
- Formation en continuité du parcours : Bac Pro Cuisine, Brevet professionnel Cuisine

■ Public visé

Demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel dans les métiers de la Cuisine

■ Personne en situation de handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

■ Rythme du parcours (en heures)

Durée en centre : 597 h

Durée en entreprise : 490 h

■ Rythme de l'alternance

Temps plein

■ Dates

Du 22/09/2025 au 22/05/2026

■ Lieu de formation

Lycée professionnel DARCHE
2, Rue Vauban
54400 LONGWY
03 82 23 39 13
ce.0540032S@ac-nancy-metz.fr
lycee-darche.fr

■ Tarif horaire

16,50 € / heure
Formation financée par la Région Grand Est et le Fonds Social Européen

■ Taux de satisfaction

100 %

■ Réussite aux examens

100 %

■ Insertion professionnelle

80 %