






# Formation **CAP** **Blanc**

Mets-toi en situation réelle d'examen pour consolider tes compétences et maximiser tes chances de réussite.

## Infos pratiques

-  **Durée :** 1 demi-journée
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 499€ (finançable OPCO, CPF)
-  **Horaires :** 9h – 14h
-  **Effectif :** 6 participants / session

## À qui s'adresse cette formation ?

- ✓ Aux candidat·es libres au CAP Pâtissier
- ✓ Aux élèves en reconversion professionnelle
- ✓ Aux passionné·es souhaitant valider leur niveau
- ✓ À toute personne désirant un entraînement sérieux avant l'examen

## Ce que tu vas apprendre

- ✓ Réaliser les préparations exigées pour le CAP (fonds de tartes, crèmes, ...)
- ✓ Respecter les règles d'hygiène et d'organisation professionnelle
- ✓ Monter, garnir et décorer entremets et petits gâteaux
- ✓ Gérer ton temps efficacement en situation d'examen

## Les + de Dream Pastry

- ✓ Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions
- ✓ Accompagnement bienveillant et personnalisé
- ✓ Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.
- ✓ Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou



**Prêt·e à te lancer ?**  
**Réserve ta place *dès maintenant !***