



Certificat professionnel de spécialisation en

- Producteur Horticole
- Transformation des céréales locales et légumineuses
- Stabilisation et transformation des fruits et légumes
- Agent de conduite d'élevage de poulet de chair
- Agent de conduite d'élevage de poules pondeuses
- Commis pâtisserie
- Installateur en Plomberie sanitaire
- Installateur en électricité bâtiment
- Installation et maintenance des systèmes d'irrigation
-



PÂTISSERIE

Métier : Commis Pâtissier

Durée de la formation : 6 mois

Diplôme : Certificat de spécialisation professionnel

Période : Cours du jour

Lieu : Dakar

Niveau requis : Sans diplôme

Modules de formation

Compétences générales

- Se situer au regard du métier
- Communiquer en milieu professionnel
- Effectuer des calculs professionnels
- Appliquer les règles d'HSSE
- S'intégrer dans le monde du travail
- Utiliser les principes de nutrition/alimentation
- Appliquer les techniques de décoration

- Alphabétisation
- Entreprenariat

Compétences particulières

- Réaliser des appareils
- Réaliser les gâteaux

Approche

Approche Par les Compétences (**APC**)

Format A3 :

1 Technicien de la formation, spécialiste du métier

1 Maître-artisan qui capitalise 30 ans d'expériences dans le métier

1 Alphabétiseur