CAP Pâtissier

Mis à jour le 15 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de bases (lecture, écriture, calculs)
Aptitude, motivation et projet validé en pâtisserie
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse
Autonomie, mobilité, savoir-être

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte en contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

820 heures

Durée en entreprise

16 semaines

Validation

CAP Pâtisserie ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.
Plateaux techniques du Lycée des Métiers Gustave Eiffel.
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation et évaluation en entreprise.

Objectifs professionnels

- Acquérir les compétences professionnelles nécessaires à la fabrication, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie destinés à la commercialisation, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Contenu

Activités professionnelles

Pôle 1 – tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Gérer la réception des produits – Effectuer le suivi des produits stockés – Organiser son poste de travail – Appliquer les règles d'hygiène – Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication – Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisserie : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues – Evaluer sa production

Pôle 2 – Entremets et petits gâteaux

- Organiser la production – Préparer des éléments de garniture – Préparer les fonds d'un entremet et/ou des petits gâteaux – Valoriser la pâtisserie élaborée – Mesurer le coût des produits fabriqués – Sciences et gestion appliquées – Prévention – Santé – Environnement (dont SST)

Enseignements généraux et transversaux

- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique – Mathématiques – Sciences physiques et chimiques – Langue vivante étrangère (Anglais) – Insertion professionnelle & Citoyenneté – Réglementation et législation

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel (15 heures de formation hebdomadaires en moyenne)
Formation en alternance.
VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience)

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des adultes et aux besoins de l'entreprise.
Alternance de mise en situation pratiques et d'apports théoriques.
Suivi individualisée mise en place en centre et en entreprise et formalisé dans le livret de l'alternant.

Moyens pédagogiques

CAP Pâtissier

Modalités de suivi

- Positionnement initial,
- Livret de suivi pédagogique,
- Évaluations en cours de formation,
- Entretiens en cours de formation,
- Entretiens individuels périodiques et points réguliers pour ajustement si nécessaire,
- Accompagnement à l'insertion professionnelle,
- Suivi en entreprise,
- Bilan intermédiaire et final.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38765

5 plateaux techniques intégralement équipés au Lycée Hôtelier Gustave Eiffel (1 atelier pâtisserie, 1 atelier boulangerie, 1 atelier chocolat/confiserie, 1 salle de technologie).
Une équipe de formateurs, anciens professionnels, avec plus de 10 ans d'expérience dans la formation.
Un point de vente pédagogique ouvert à la clientèle pour une meilleure mise en valeur des productions.
Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques
Ordinateurs – centre de ressources – espace numérique de travail.

Durée

410 heures en centre pour un CAP en 1 an (sans enseignement général) 820 heures en centre pour un CAP en 2 ans (avec enseignement général) 16 semaines en entreprise

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

Financements possibles

14 094 € pour un parcours complet. En 2 ans incluant les enseignements généraux)
Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.
Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle :
Le ou la titulaire du CAP Pâtissier exerce dans des pâtisseries, boulangeries, chocolateries artisanales ou industrielles, des grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie), en restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé).

Poursuite d'études :
Le CAP Pâtissier débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en certificat de spécialisation (CS) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).
Exemple : CAP boulanger, CAP chocolaterie-confiserie, CAP glacier fabricant, CS pâtisserie de boutique, CS Dessert de Restaurant, CS techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie, Bac pro boulanger-pâtissier, BP boulanger, BTM pâtissier confiseur glacier traiteur, BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

Passerelles et Equivalences :

CAP Pâtissier

En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables (ex : dispense d'épreuves sur les enseignements généraux en CAP). Informations supplémentaires disponibles auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023