

# CAP Pâtissier

Mis à jour le 22 mai 2024

## 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  
Réussite aux tests et entretien de  
sélection

## 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

14 semaines

## Validation

CAP Pâtisserie ou bloc(s) de  
compétences du CAP en cas de  
réussite partielle.  
Plateaux techniques du Lycée des  
Métiers Gustave Eiffel.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

## 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 à temps partiel (15 heures 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.

# CAP Pâtissier

Contrôle en cours de formation et évaluation en entreprise.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

12

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP38765](#)

## Moyens pédagogiques

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 820 heures en centre pour un CAP en 2 ans 14 semaines en entreprise

## Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

## Financements possibles

14 094 € pour un parcours complet.

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

## Référent handicap

Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référents 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](mailto:contact@gretamarne.com)
- 03.26.84.55.40
- [gretamarne.com](http://gretamarne.com)
- SIRET : 19510035900023