CAP Pâtissier – F/H

Mis à jour le 23 janvier 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Avoir un projet professionnel validé par un bilan de compétences et/ou un projet professionnel en lien avec la pâtisserie ou la restauration.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public en emploi, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Autre public, Particulier, individuel

Rythme

Temps plein

Durée en centre

659 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

- **CAP Pâtissier**
  Diplôme Education Nationale de niveau 3
- RNCP38765

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Pâtissier** fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité.

Ses **principales missions** sont :

- Participer à la réception et au stockage des produits
- Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication
- Fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire
- Mettre en valeur les produits
- Maîtriser les techniques de surgélation, de conservation et de la chaîne du froid.

Le titulaire du CAP Pâtissier **travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant, entreprise industrielle ou dans la grande distribution.** Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Contenu

Enseignement Professionnel : 519 h

- **Bloc de compétences 1 – Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 – 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 pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
  – Évaluer sa production

- **Bloc de compétences 2 – Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux)**
  – Organiser la production
  – Préparer des éléments de garniture
  – Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
  – Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
  – Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
  – Valoriser la pâtisserie élaborée
  – Mesurer le coût des produits fabriqués

(Une formation Sauveteur Secouriste du Travail est incluse dans la formation.)

Enseignement Général : 140 h

CAP Pâtissier – F/H

Examen ponctuel

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38765
- Formacode : 21528
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102, G1602, D1104

- **Bloc de compétences 3 – Français et Histoire – géographie – enseignement moral et civique**
- **Bloc de compétences 4 – Mathématiques et physique-chimie**
- **Bloc de compétences 6 – Langue vivante étrangère (Anglais)**
- **Bloc de compétences 7 – Prévention-santé-environnement**

Dispense des domaines généraux pour les candidats titulaires d'un CAP, BEP, BAC : nous consulter

Modalités pédagogiques

- Cours en face à face pédagogique au Centre Multimodal pour l'enseignement général et sur plateaux techniques et salles de classes pour les enseignements professionnels

Profil des intervenants

Professeurs expérimentés du lycée, formateurs du GRETA

Les plus

Taux de réussite (2024): **100%**

Taux d'insertion : **100%**

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Durée

La durée de la formation est de 659 heures en centre de formation, enseignement généraux compris. Pour les stagiaires dispensés des enseignements généraux la formation est d'une durée de 519 heures.

Délais et modalités d'accès

Les délais d'accès à nos formations varient de 4 mois à 14 jours en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CAP Pâtissier – F/H

Cette formation peut être financée, dans le cadre d'une reconversion, par Transitions Pro, avec un plan de développement des compétences, auto-financement…

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Pâtissier
- Aide-pâtissier
- Ouvrier-pâtissier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4 (MC Pâtisserie boulangère, MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées, BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur, BM Pâtissier confiseur glacier traiteur)
- CAP Chocolatier-confiseur

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.
Contact : handicap@strasbourg.greta.fr

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
  67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-strasbourg-europe.com/
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867