

CAP Pâtissier – F/H

Mis à jour le 10 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés,
entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Validation

- **CAP Pâtissier**
Diplôme Education
Nationale de niveau 3
[RNCP38765](#)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation
(CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

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

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**
Sciences appliquées
Prévention santé environnement /SST
Gestion appliquée
Arts appliqués
- **Enseignement général**
Français
Langue vivante
Histoire-Géographie
Mathématiques – Sciences

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Les plus

Taux de satisfaction global 2022-2023 : 93,7%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

CAP Pâtissier – F/H

Codes réglementaires

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

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CPF, contrat de professionnalisation, 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

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.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-alsace.fr