

## CAP PATISSIER

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### DUREE

Durée de formation : 560 heures  
Durée en entreprise : 490 heures  
Durée hebdomadaire moyenne :  
35h / semaine  
Formation à distance 10% max et  
selon financement.

### DATES PREVISIONNELLES

Du 11/03/2025 au 06/11/2025.

### LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne  
Collège Elsa TRIOLET  
2 avenue Boileau  
94500 Champigny-sur-Marne  
Site accessible aux personnes en  
situation de handicap

### CONTACT

GRETA Val-de-Marne  
Frédérique Païtry Marchais  
Tél : 01 55 98 11 50  
greta94.triolet@ac-creteil.fr  
Réfèrent handicap :  
greta94.referent.handicap@ac-  
creteil.fr  
Consulter notre Politique Handicap

### TARIFS

Prix tarif public maximum :  
Tarif heure stagiaire : 14,00 €.  
Organisme non soumis à la TVA.  
Voir nos conditions générales de ventes

### FINANCEMENTS

Type de financement :  
Individuels payants, Contrat de  
sécurisation professionnelle,  
Compte Personnel Formation,  
Projet de transition  
professionnelle, Contrat de  
professionnalisation

### CODES

NSF : 221  
RNCP : 38765  
CERTIFINFO : 106291  
Formacode : 21528  
Code Rome : D1104

### OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :  
- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),  
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,  
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.  
Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

### PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien  
Possibilité de faire une demande de devis de formation, contacter le GRETA Val de Marne par tél : 01 45 16 19 19 ou par mail : greta94@ac-creteil.fr  
Inscriptions du 09/10/2024 au 21/03/2025 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.  
Sous réserve de financement.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte. Cours en présentiel, activités en ligne tutorées accompagnement personnalisé.  
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, activités en ligne tutorées (FAD), accompagnement personnalisé.

 [https://www.forpro-creteil.org/upload/files/FAD\\_SITE.pdf](https://www.forpro-creteil.org/upload/files/FAD_SITE.pdf)

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Production de petits fours et gâteaux de voyage
- ▶ Production d'entremets et petits gâteaux
- ▶ Prévention-santé-environnement
- ▶ Sauveteur Secouriste du Travail
- ▶ Technologie professionnelle
- ▶ Sciences appliquées
- ▶ Communication
- ▶ Gestion appliquée

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- ▶ Mathématiques et physique-chimie
- ▶ Anglais

#### DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

#### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

### MODALITES D'ÉVALUATION

- ▶ Tout au long du parcours :Contrôle en cours de formation

#### VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 01/12/2022
- ▶ Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- ▶ certificat niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

#### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Secteurs d'activités :

- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire, - pâtisserie-boulangerie artisanale, - pâtisserie- chocolaterie artisanale, - glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie), - restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), - traiteur, - pâtisserie industrielle.

Pour consulter nos taux de satisfaction, de certification et d'insertion :

<https://www.forpro-creteil.org/actualites/les-taux-du-greta-val-de-marne--66632903c0d75ac154b2930c/>