

CAP PATISSIER

PUBLIC VISÉ

Tout public

LE + DE LA FORMATION

Très forte employabilité

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 560 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 30h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 05/10/2025 au 31/05/2026.

Les cours pratiques se déroulent au lycée hôtelier A Carême à Savigny-le-Temple

LIEUX DE FORMATION

Greta Seine-et-Marne

Lycée Professionnel Jacques Prévert

7, ave. Jean Jaurès

77380 Combs la Ville

CONTACT

Greta Seine-et-Marne

Meryem Lestal

Tél : 01 64 37 28 84

greta77@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Isabelle Ruet

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 20,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Prise en charge demandeur d'emploi possible

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

Inscriptions du 14/03/2025 au 04/10/2025 au Lycée J. PREVERT à Combs-la-Ville.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

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

 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 : MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- ▶ Diplôme CAP pâtissier 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.