

CAP PATISSIER

PUBLIC VISÉ

Tout public

DUREE

Durée de formation : 430 heures
Durée en entreprise : 490 heures
Durée hebdomadaire moyenne :
32h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 22/04/2025 au 14/11/2025.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Seine-Saint-Denis
Lycée François Rabelais
1 rue François Rabelais
93440 Dugny

CONTACT

GRETA Seine-Saint-Denis
Laura Marcellin
Tél : 01 49 37 92 55
greta93@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Sophie REY
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Tarif heure stagiaire : 13,00 €.
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Plan de développement des
compétences, Individuels
payants, Compte Personnel
Formation, Projet de transition
professionnelle, Préparation
opérationnelle à l'emploi
individuelle (POEI)

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 3ème en Français et Mathématiques
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien
Inscriptions du 06/01/2025 au 22/04/2025 au GRETA Seine-Saint-Denis à Aubervilliers.

MODALITES PEDAGOGIQUES

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

Suite de parcours: BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur / CAP Chocolatier-confiseur

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.

GRETA Seine-Saint-Denis
52 rue Léopold Réchossière
93300 Aubervilliers
Tél. : 01 49 37 92 55
Mail : greta93@ac-creteil.fr