RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta SEINE-SAINT-DENIS ACADÉMIE DE CRÉTEIL

CAP PATISSIER

PUBLIC VISÉ

Tout public

Plan de développement des compétences

Individuels payants

Compte Personnel Formation

Projet de transition professionnelle

Prise en charge demandeur d'emploi possible

LE + DE LA FORMATION

Plateaux technique de qualité
Contrôle en cous de formation

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 430 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 32h / semaine

Formation courte sans les matières générales sauf la langue vivante.

Pourcentage à distance : 5%

DATES PREVISIONNELLES

Du 05/01/2026 au 31/07/2026.

Parcours court / dispense des matières générales à l'exception de la langue vivante. Formation à destination des personnes disposant déjà d'un diplôme de l'éducation nationale de niveau 3 ou d'un titre professionnel d'un niveau 4 minimum.

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

Référent handicap :

Sophie REY/ greta93.referent.handicap@ac-creteil.fr

Consulter notre Politique Handicap

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 16/06/2025 au 05/01/2026 au GRETA Seine-Saint-Denis à Aubervilliers.
Formation à destination des personnes disposant déjà d'un diplôme de l'éducation nationale de niveau 3 ou d'un titre professionnel d'un niveau 4 minimum.

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'EVALUATION

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

VALIDATION

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta SEINE-SAINT-DENIS ACADÉMIE DE CRÉTEIL

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, 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

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

- Date d'enregistrement RNCP/RS : 01/12/2022
- Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION 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.