

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 cours 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
Réfèrent handicap :
Sophie REY/ greta93.referent.han
dicap@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

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.