

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 10/03/2026 au 30/10/2026.

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 :
Plan de développement des
compétences, Individuels
payants, Compte Personnel
Formation, Projet de transition
professionnelle, Contrat de
professionnalisation, 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
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 20/09/2025 au 10/03/2026 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte. Cours en présentiel, activités en ligne tutorées
accompagnement personnalisé.

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

- ▶ 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

Suites de parcours :

Brevet de Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier traiteur / Brevet de Maîtrise Pâtissier / Mention complémentaire

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/>