

## CAP PATISSIER

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### LE + DE LA FORMATION

Très forte employabilité  
tableau indicateurs 2023 2024 -  
MAJ MARS 2025.pdf

### DUREE

Durée moyenne : contenus et  
durées individualisés.

Durée de formation : 560 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne :  
35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 28/09/2026 au 04/06/2027.

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 : 0160345120

greta77@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Gérard SINIGAGLIA

[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](#)

### 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 05/05/2026 au 06/09/2026 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](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 : MINISTERE DE L'EDUCATION 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.