

CAP Pâtissier

CAP

PRÉSENTATION

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.

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

Production de petits fours secs et moelleux, Production d'entremets et de petits gâteaux : gâteaux de voyage :

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Elaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Evaluer sa production
- Organiser la production
- Préparer les éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou de petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire du CAP Pâtissier est amené à exercer son activité dans les secteurs suivants :

- Pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaires
- Pâtisserie-boulangerie artisanale
- Pâtisserie-chocolaterie artisanale
- Glacerie artisanale fabricant
- Traiteur
- Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- Pâtisserie industrielle

Après un CAP Pâtissier, il est possible de poursuivre les études par :

- Un certificat de spécialisation pâtisserie de boutique ou
- Un certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie ou
- CAP Chocolatier confiseur ou
- Un certificat de spécialisation Fabrication traiteur ou
- Un autre CAP

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégié autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Pour les contrats
d'apprentissage :

Accessible aux jeunes âgés de
15 ans après la 3ème et aux
jeunes âgés de 16 à 30 ans sans
condition.

Pour les autres modalités de
formation : Accessible aux
jeunes âgés de 18 ans et plus
sans condition.

Compétences-socles exigées.

TARIFS

La formation est gratuite pour le
bénéficiaire en apprentissage ou
en contrat de
professionnalisation.

Le coût de la formation est
intégralement pris en charge par
la branche professionnelle de
l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 38765

Nom certificateur : Ministère de
l'Education Nationale et de la
Jeunesse

Date d'enreg certification :
027/03/2024



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

ooo

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
Aucune	2 ans : 800 heures	1 semaine sur 3
CAP ou autre diplôme	1 an : 400 heures	Parcours adapté

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

ooo

PROGRAMME DE FORMATION

CAP Pâtissier

Français Histoire Géographie Enseignement Moral et Civique

Mathématiques physique chimie

Anglais

Gestion appliquée

Prévention Santé Environnement

Culture professionnelle

Travaux pratiques

Arts Appliqués à la profession

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey

Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 15/04/2026