



Le titulaire du CAP Pâtissier met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il suit et met en valeur sa production. Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Objectifs de la formation

Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail

Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées

Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente

Au programme

- Approvisionnement et gestion des stocks
- Fabrication de pâtisserie
- Éducation physique et sportive
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Unité facultative : Langue vivante

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3e , ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une 2de professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage.

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

Examens finaux : épreuves écrites et orales

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Le Diplôme

- Le CAP Pâtissier est composé de 7 blocs de compétences : [RNCP 38765](#)
- Organisme certificateur : Education Nationale

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

CAP en 1 an

420 à 490 heures de formation

CAP en 2 ans

840 à 918 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Le rythme d'alternance varie selon les sites.

Pré-requis

Apprentissage :

- Pour une formation en 2 ans : Aucun

- Pour une formation en 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou d'un CAP Boulanger

Formation continue : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.

Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Pays de Meaux

2 rue Irène Joliot Curie

Chauconin-Neufmontiers 77124

Accueil

 01 64 79 27 60

 seformer.meaux@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton

Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

 01 64 79 27 20

 seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Versailles

17 avenue du Général Mangin

Versailles 78000

Accueil

 01 39 43 43 78

 secretariat.versailles@cma-idf.fr

Infos et inscriptions

 seformer.versailles@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.78@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

CMA Formation Bobigny

91-129 rue Edouard Renard

Bobigny 93013

Accueil

 01 41 83 38 38

 seformer.bobigny@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.93@cma-idf.fr

CMA Formation Roissy Pays de France

43, avenue Pierre Séward
Villiers-le-Bel 95400

Accueil

 01 34 29 46 70

 seformer.rpf@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.95@cma-idf.fr