

CAP Pâtissier

Mis à jour le 5 mars 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Pas de prérequis

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

840 heures

Validation

CAP Pâtissier, niveau 3

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation

Entrée-sortie permanente

Oui

RNCP 38765 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

Objectifs professionnels

Assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des produits pour réaliser des Tours, Petits fours secs et moelleux, Gâteaux de voyage, Entremets et petits gâteaux dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Contenu

- Travaux pratiques
- Technologie appliquée
- Sciences appliquées
- Eco-gestion
- PSE
- Français – Histoire Géographie
- Mathématiques – Sciences
- Anglais
- Arts Appliqués
- Education Physique et sportive

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.
- 12 semaines de présence en centre de formation

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction

100% (Taux 2024)

Réussite aux examens

91 %

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

CAP Pâtissier

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
- Possibilité de bénéficier du service de restauration et d'hébergement si place disponible

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite d'études

- Certificat de spécialisation Cuisinier de desserts en restaurant
- Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique
- BAC PRO
- CAP connexe en 1 an

Débouchés Professionnels

Ouvrier en pâtisserie artisanale, pâtisserie-boulangerie artisanale, grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie), restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), traiteur, pâtisserie industrielle

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56