

# CAP Pâtissier

Mis à jour le 13 juin 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

- Posséder une première expérience professionnelle dans le domaine de la pâtisserie
- Avoir suivi une action de consolidation ou de validation du domaine

## Public visé

Demandeurs d'emploi ayant un projet professionnel dans les métiers de la Cuisine

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

597 heures

## Durée en entreprise

490 heures

## Validation

- CAP Pâtissier
- Attestation HACCP (Hygiène alimentaire)
- Attestation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation

## Entrée et sortie permanente

Non

RNCP/RS 35316 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

## Objectifs professionnels

- Former et qualifier des professionnels en vue d'une insertion durable dans les métiers de pâtissier
- Accompagner les stagiaires dans leur démarche d'insertion (stage et emploi)
- Développer les savoir-être et comportements adaptés
- Règles d'hygiène alimentaire et de prévention des risques au travail

## Contenu

### Enseignements Professionnels

- Gestion/Sciences appliquées, Compétences numériques appliquées
- PSE (Prévention Santé Environnement), Gestes et postures au travail
- SST (Sauveteur Secouriste au Travail), Prévention/lutte contre les violences sexistes
- TRE (Technique de Recherche d'Emploi), Orient'Est

### Enseignements Généraux

- Français
- Histoire / Géographie / EMC (Enseignement morale et civique)
- Anglais

Les candidats déjà qualifiés niveau CAP se verront proposer une journée supplémentaire en entreprise par semaine et des participations à des actions ponctuelles (événements, réception, salons...)

## Modalités pédagogiques

- Formateurs expérimentés dans la pédagogie des adultes
- Utilisation des Plateformes techniques du Lycée Professionnel DARCHE

## Profil des intervenants

Formateurs de l'Education Nationale et intervenants professionnels

## Les plus

### Taux de satisfaction

N.C., 1ère session

### Réussite aux examens

N.C., 1ère session

### Insertion professionnelle

N.C., 1ère session

## Délais et modalités d'accès

Réunion d'information, tests, suivie d'entretiens individuels

# CAP Pâtissier

## Financements possibles

Formation financée par la Région Grand Est et le Fonds Social Européen

## Poursuite de parcours

– Débouchés : Glacier, Confiseur, Pâtissier de luxe, Pâtissier de restaurant  
– Formation en continuité du parcours : Certificat de spécialisation Pâtissier de boutique, technique du tour en boulangerie/pâtisserie, Bac Pro Boulanger/Pâtissier

## 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 Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130  
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037