

CAP Pâtissier

Mis à jour le 11 février 2025

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-sortie permanente

Non

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

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 moral 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

1ère session

Réussite aux examens

1ère session

Insertion professionnelle

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