

CAP Pâtissier en 1 an

Mis à jour le 17 juin 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Appétence pour la pâtisserie,
savoir lire écrire compter

Public visé

Demandeur d'emploi -
Reconversion Professionnelle

Rythme

Temps plein

Durée en centre

600 heures

Durée en entreprise

660 heures

Validation

- Certificat de réalisation/Diplôme Education Nationale
- Fiches de présence,
- Questionnaire de satisfaction,
- Préconisation de poursuite éventuelle.

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation et
Suivi en entreprise

Entrée-sortie permanente

Non

Code RNCP/RS 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.

Mettre en valeur les produits

Contenu

Bloc n° 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

– Gérer la réception des produits – Effectuer le suivi des produits stockés – Organiser son poste de travail

– Appliquer les règles d'hygiène – Élaborer 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 – Évaluer sa production

Bloc n° 2 Entremets et petits gâteaux

– Organiser la production – Préparer des éléments de garniture – Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux – Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux – Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux – Valoriser la pâtisserie élaborée – Mesurer le coût des produits fabriqués

Bloc n° 3 : Français – Histoire – géographie – Enseignement Moral et Civique

Bloc n° 4 : Mathématiques – Sciences physiques et Chimiques

Bloc n° 6 : Langue vivante obligatoire

Bloc n° 7 : Arts appliqués et cultures artistiques

Modalités pédagogiques

– Face à face pédagogique

– Mise en situation

– Travaux pratiques

– Mise en situation sur plateaux techniques professionnels

– Ateliers en groupe

Profil des intervenants

Tous nos formateurs ont été validés par la Délégation Académique à la Formation Continue, par délégation du Recteur de l'Académie de Nancy – Metz.

Ils ont l'expérience de la formation pour adultes à destination des entreprises et ont l'habitude de travailler sur des contenus spécifiques adaptés au secteur professionnel ciblé.

Les plus

CAP Pâtissier en 1 an

Taux de satisfaction

100 %

Réussite aux examens

100 %

Insertion professionnelle dans l'emploi visé

100 %

Taux d'abandon

0 %

Durée

Parcours individualisé

Délais et modalités d'accès

Sur dossier et entretien avec test de positionnement

Financements possibles

Financement Région
OPCO
Individuel payant

Poursuite de parcours

Emploi ou Mention complémentaire

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 Est
- 11 rue Jean-Baptiste Dumaire BP 61165
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00