



Mise à jour le 28/04/2026

Filière métier
Métiers du goût

CAP Pâtissier

Sur 2 ans

CERTIFIÉ PAR
le Ministère de l'Éducation nationale

STATUT
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE
1 semaine en CFA / 1 semaine entreprise

(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.
(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Pâtissier aura acquis les compétences nécessaires pour :

- 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 renseigner le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente
- Être en contact avec la clientèle

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Boulanger en 1 an
- CAP Glacier fabricant en 1 an
- CAP Chocolaterie - Confiserie en 1 an
- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique
- Certificat de Spécialisation Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Ouvrier-ère de production en pâtisserie artisanale
- Pâtissier-ère
- Artisan-e pâtissier-ère

CONTENU DE LA FORMATION

Production pâtisserie :

- Réaliser des préparations préliminaires
- Réaliser des pâtisseries, entremets
- Décorer
- Réaliser des recettes

Organiser sa production :

- Organiser son travail
- Approvisionner
- Entretien et prévention des risques professionnels

Gestion des approvisionnements :

- Contrôle qualité
- Gestion des stocks

Formation théorique : Prévention-santé-environnement (PSE) - Français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique - Mathématiques, Sciences Physiques-Chimie - Langue vivante étrangère : anglais - Éducation Physique et Sportive - Gestion Appliquée - Sciences Appliquées - Technologie Professionnelle

LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

Entreprises artisanales ou laboratoires de production.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage :

- Gérer la réception des produits et effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail et 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

Entremets et petits gâteaux :

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture, 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

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

?? Participer au processus d'inscription FDME

En 2 ans : Être issu-e de 3ème si 15 ans

??Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges.
Disponibilité pour des horaires décalés (travail matinal, week-end et jours fériés possible).

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

450 heures / an

TARIFS

??en **alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

Selon le niveau de prise en charge, un complément de financement (reste à charge) est demandé à l'entreprise

A ajouter à partir de BAC+2

?? **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Examen final ponctuel

HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.

-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

PRÉINSCRIPTION [en ligne ICI](#)

INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes : 01 60 91 75 88 - boul.pat@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

