



Mise à jour le 13/05/2026

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 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.
- **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

