



Mise à jour le 28/04/2026

Filière métier  
**Métiers du goût**

**CAP Pâtissier**

*Sur 1 an*

**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**  
2 jours en CFA / 3 jours en 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 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum

??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](mailto: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](mailto:boul.pat@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)  
Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

