



# CAP PÂTISSIER

**SUR  
1 AN**  
2 JOURS CFA

3 JOURS  
ENTREPRISE

**SUR  
1 OU 2 ANS**  
-- semaine A --  
4 jours CFA  
1 jour entreprise  
-- semaine B --  
5 jours  
entreprise



Certifié par le  
Ministère de  
l'Éducation nationale

## OBJECTIFS

Le 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

## POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Boulanger 1 an
- CAP Glacier
- CAP Chocolatier confiseur
- Mention Complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiseries spécialisées
- Mention Complémentaire Chocolatier - Confiseur en 1 an après le CAP
- Mention Complémentaire employé traiteur en 1 an (si autre diplôme même niveau même domaine)
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier.

## ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Ouvrier de production en pâtisserie artisanale
- Pâtissier
- S'installer à son compte

## CONDITIONS D'ADMISSION

**En 2 ans :** Être au moins âgé de 16 ans ou de 15 ans et être issu de 3<sup>ème</sup>

**En 1 an :** Être titulaire d'un CAP de la spécialité ou d'un niveau 4 minimum

### Prérequis exigés :

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end.

## CONTRAT

APPRENTISSAGE



Jeune de  
16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Sans condition  
d'âge

## CALENDRIER

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

## DURÉE

450 heures / an

## TARIF

- 1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- 2/ financement personnel : nous contacter.



## CONTENU DE FORMATION

### 1 - Production pâtisserie

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

### 2 - Chocolaterie

- Maîtriser les techniques de base du chocolat
- Maîtriser la cuisson du chocolat
- Réaliser des éléments de décors en chocolat

### 3 - Confiserie

- Maîtriser les techniques de base du sucre
- Maîtriser la cuisson du sucre
- Réaliser des décors à base de sucre

### 4 - Organiser sa production

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

### 5 - Gestion des approvisionnements

- Contrôle qualité
- Gestion des stocks
- Conserver

### 6 - Communication professionnelle

- Avoir une attitude et posture professionnelle
- Communication en interne
- Assister le chef dans son travail
- Commercialisation

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

## ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

## HANDICAP

- Site accessible aux personnes en situation de handicap
- Contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

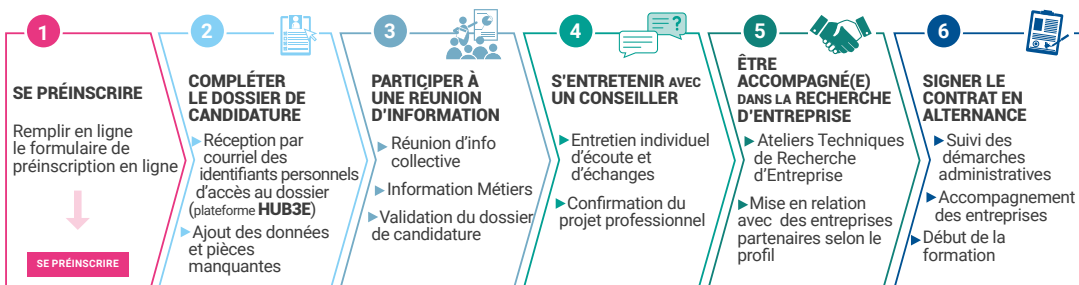
## MODALITÉS D'OBTENTION

- 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.

## Lieu d'exercice de l'activité

Entreprises artisanales ou industrialisées.

Inscription sur [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)



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