

CAP Pâtissier

Image not found or type unknown

Objectifs

Acquérir une qualification professionnelle pouvant être validée par le diplôme du CAP Pâtisserie

Acquérir les techniques de base en Pâtisserie permettant l'accès à différents postes de restauration

Contenu

Production et Transformation des Produits

Réalisation des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...)

Mise en œuvre, assemblage et valorisation des produits fabriqués

Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication

Conduite des fermentations et des cuissons

Suivi de l'évolution des produits tout au long de la fabrication

Réalisation des opérations de finition et de décor

Approvisionnement et organisation de la production

Participation au suivi des stocks et aux commandes

Planification du travail, organisation et mise en place du poste de travail

Choix des produits et calcul des quantités

Hygiène Alimentaire

Technologie Sciences Appliquées Prévention Santé Environnement Gestion

Vente et Commercialisation

Pré-requis

Entretien, évaluation des acquis et des aptitudes au métier.

Publics

Tout public

Validation

Certificat d'aptitude professionnelle

Modalités d'évaluation

Epreuves en cours et /ou fin de formation

La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

Niveau de sortie

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

Services valideurs

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Tarif

Consultez le Greta

Durée Indicative

Formation en centre : de 90 h à 600 h Formation en immersion professionnelle : oui

A noter

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 38765

POUR ALLER PLUS LOIN

Débouchés/ Métiers/ Emplois

Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires
Pâtissier/ère

Découvrez d'autres débouchés sur coteformations.fr <https://coteformations.fr/>

Contacts

GRETA DE GRENOBLE

GRETA DE GRENOBLE

Lycée Vaucanson

27 rue Anatole France

38030 GRENOBLE

Tél : 0476332740

Courriel : greta.grenoble.contact@gretadegrenoble.fr

Mise à jour le 4 Juin 2025