



## CAP PÂTISSIER



### 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

Consulter le Creta

## 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.contacts@ac-grenoble.fr

FICHE FORMATION

Mise à jour le 4 Juin 2025

