



# Certificat d'aptitude professionnelle pâtissier

CAP PATISSIER

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

À l'issue de la formation, le titulaire du CAP pâtissier sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie, de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participera à la réception et au stockage des produits ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il pourra contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## Programme

### COMPÉTENCE

#### Bloc 1 - Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Gérer la réception des produits

Effectuer le suivi des produits stockés

Organiser son poste de travail

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

Évaluer sa production

#### Bloc 2 - Production d'entremets et petits gâteaux

Organiser la production

Préparer des éléments de garniture

Préparer 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

#### Bloc 3 - Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

#### Bloc 4 - Mathématiques et physique chimie

#### Bloc 5 - Éducation physique et sportive

#### Bloc 6 - Prévention-santé-environnement

#### Bloc 7 - Langue vivante étrangère

#### Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant se former au métier de pâtissier

### Durée

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

### Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

### Adresse

**Brest - IFAC SUP'IFAC  
Campus des Métiers**  
465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



## Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

# Les conditions d'admission

## Prérequis

En apprentissage, avoir 15 ans révolus à la signature du contrat et avoir effectué la classe de 3e ; ou être âgé de 16 ans et plus. Pour toutes autres situations/contrats, nous contacter.

➔ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

➔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

## Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Gérer l'approvisionnement et les stocks / Organiser son activité / Appliquer les procédés et techniques de fabrication lors de la réalisation des produits finis ou semi-finis à base de pâtes, des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits, des fonds pour entremets et petits gâteaux / Effectuer le montage et finition d'entremets et petits gâteaux / Valoriser les produits finis / Appliquer les mesures d'hygiène et sécurité propres à son activité / Effectuer un contrôle qualité tout au long du processus de fabrication / Communiquer (personnel de vente, fournisseur, client...)

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

Pour un contrat d'apprentissage : Examen par contrôle en cours de formation (CCF). Pour un contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible.

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

## Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

## Perspectives métiers

Pâtissier en entreprise artisanale / en moyenne ou grande surface ...

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh/>

## Poursuite d'études

En 1 an : CAP Boulanger, CAP Glacier fabricant, CAP Chocolatier confiseur, CS Techniques du tour en boulangerie pâtisserie, CS pâtisserie de boutique. En 2 ans : Bac pro Boulangerie pâtisserie, Brevet technique des métiers.

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 17/12/2024

**Intitulé** : CAP - Pâtissier - MINISTERE DE  
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

**Code RNCP** : 38765 - JO du 27/03/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contact



### SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729  
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

## Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter

