CAP pâtissier

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 1906427F — Mise à jour : 25 novembre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation CAP Pâtissier permet d'acquérir les compétences suivantes :

• Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie (pâtes, crèmes) dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail,

• Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison,

• Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,

• Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations.

Programme

Enseignements généraux

• Prévention santé environnement

• Français

• Histoire, géographie et éducation morale et civique

• Mathématiques

• Sciences physiques et chimiques

• Éducation physique et sportive

• Langue vivante (anglais)

Enseignements techniques et professionnels

• Pratique professionnelle

• Technologie

• Sciences appliquées

• Gestion appliquée

• Chef d'œuvre

• Arts appliqués

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

CAP pâtissier

Code RNCP : 38765

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1867735S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #1906427F