CAP pâtissier

Certifiante | Contrat appr. | Formation continue

Réf. : 23116476F — Mise à jour : 2 octobre 2025

Organisme responsable : **CMA Formation Dinan-Aucaleuc**

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 de 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
Niveau Préqualification / Collège	**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
1815958S	Présentiel	Aucaleuc	01/09/2025	30/06/2027
2094863S	Présentiel	Aucaleuc	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #23116476F