CAP pâtissier

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro.

Réf. : 23119613F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.
Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et la conservation des productions réalisées.

Programme

1 - Enseignements professionnels
- Pratique professionnel en laboratoire
- Technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention santé environnement
- Commercialisation

A rajouter au parcours de formation en fonction du profil du candidat :
2 Enseignements généraux
- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Français
- Histoire/Géographie

3 - Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**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
1884140S	Présentiel	Vannes	01/09/2025	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #23119613F