CAP pâtissier

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 24142638F — Mise à jour : 2 décembre 2025

Organisme responsable : **Centre d'Apprentissage Saint Michel - Apprentis d'Auteuil**

Présentation de la formation

Objectifs

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

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

Programme

18h de matières générales (Mathématiques, français, histoire, géographie, PSE, anglais, EMC, EPS)
17h de Travaux pratiques.(technologies appliquées, arts appliqués, pratique professionnelle)

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
1802909S	Présentiel	Priziac	01/09/2025	30/06/2027
2075065S	Présentiel	Priziac	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #24142638F