CAP pâtissier

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180588F — Mise à jour : 14 avril 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

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,
- Organiser le travail tout au long de la production,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Valoriser la pâtisserie élaborée.

Programme

Blocs de compétences :

- RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)
- RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)
- RNCP38765BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- RNCP38765BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP38765BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP38765BC06 - Langue vivante étrangère
- RNCP38765BC07 - Prévention-santé-environnement
- RNCP38765BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

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
2091360S	Présentiel	Vannes	01/09/2026	02/07/2028

Source : GREF Bretagne #25180588F