CAP pâtissier

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212404F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie. Il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes et les crèmes, les desserts.

Programme

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle ;
- Technologie professionnelle ;
- Arts appliqués ;
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements ;
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Enseignement général :

- Français ;
- Histoire Géographie ;
- Mathématiques ;
- Sciences physiques ;
- EPS

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Savoirs de base / Primaire	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
2330190S	Présentiel	Quimper	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26212404F