CAP pâtissier

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212514F — Mise à jour : 5 novembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

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

- Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)
- Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux)
- Français et Histoire – géographie – enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère
- Prévention-santé-environnement
- 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
2330352S	Présentiel	Fougères	01/09/2027	30/06/2029
2330353S	Présentiel	Saint-Malo	01/09/2027	30/06/2029
2330354S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26212514F