

CAP Pâtissier

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 1904973F — Mise à jour : 13 novembre 2025

Organisme responsable : ASCOR (ESPACE CONCOURS) - (CAMPUS DES ECOLES)

Contenu

Objectifs

Épreuves Professionnelles

- Acquérir les termes techniques de cuisine pour pouvoir réaliser tout typé de pâtisserie
- Apprendre les règles d'hygiène et de sécurité essentielles au métier de pâtissier
- Maîtriser les techniques culinaires
- Évaluer la qualité des produits élaborés et les valoriser pour la vente
- Se préparer aux épreuves pratiques de l'examen

Épreuves Générales

- Se préparer à l'épreuve d'histoire géographie - Se préparer à l'épreuve de français - Se préparer à l'épreuve de mathématiques -
- Se préparer à l'épreuve de sciences physiques"

Programme

Épreuves Professionnelles

- Cours de pâtisserie et recettes - Blocs de compétences EP1 et EP2
- Fiches techniques du CAP Pâtissier
- Sciences appliquées
- Connaissances de l'entreprise et de son environnement - 3 CAP Blancs - Cours en direct avec un professeur (accès en replay) - 2
- Masterclass

Épreuves Générales

- Programme complet de l'épreuve orale d'histoire géographie ; de l'épreuve de français ; de l'épreuve de mathématiques ; de
- l'épreuve de sciences physiques"

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Niveau CAP, BEP

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1902660	À distance	—	31/10/2024	29/06/2026
2127076	À distance	—	31/10/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #1904973F