

CAP Pâtissier

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 2003658F — Mise à jour : 17 novembre 2025

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

Contenu

Objectifs

- 1. Acquérir les termes techniques de cuisine pour pouvoir réaliser tout type de pâtisserie
- 2. Apprendre les règles d'hygiène et de sécurité essentielles au métier de pâtissier
- 3. Maîtriser les techniques culinaires
- 4. Evaluer la qualité des produits élaborés et les valoriser pour la vente
- 5. Se préparer aux épreuves pratiques de l'examen

Programme

Pôle 1 : Tour, Petits fours secs et moelleux, Gâteaux de voyage

Partie 1 - Approvisionnement et stockage

Partie 2 - Organisation du travail selon les consignes données

Partie 3 - Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux

Partie 1 - Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base, d'appareils croustillants et de fruits

Partie 2 - Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux

Partie 3 - Montage et finition d'entremets et petits gâteaux

Partie 4 - Valorisation des produits finis.

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	Niveau de sortie 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
2116369	À distance	—	31/03/2024	29/06/2026

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2116372	À distance	—	31/03/2025	29/06/2027
2128325	À distance	—	31/03/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #2003658F