

CAP pâtissier

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23111023F — Mise à jour : 14 février 2025

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

Contenu

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 professionnelle : 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 Savoirs de base / Primaire	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
1548826	Présentiel	Quimper	31/08/2024	29/06/2026
1807296	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #23111023F