

CAP pâtissier (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23114970F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Rennes-Bruz

Contenu

Objectifs

Le CAP pâtissier permet d'acquérir des compétences dans les domaines de la chocolaterie et de la confiserie : participer à l'approvisionnement ; réaliser différents produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat ; commercialiser des productions : communication des spécificités des produits finis, conditionnement, stockage-présentation, conseil en service, livraison et vente.

Objectif(s) de formation

A l'issue de la formation, le titulaire sera capable de :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail
- Connaître les techniques de travail de la farine, du sucre, du chocolat
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et la conservation des productions réalisées

Objectif(s) pédagogique(s)

Le diplôme permet de :

- Assurer la fabrication pâtissière sous l'autorité d'un responsable en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité organiser son poste de travail,
- Participer à l'approvisionnement et au stockage des produits.

Programme

Enseignement Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences et arts appliqués
- Environnement économique, juridique et social
- Commercialisation
- Prévention santé environnement
- Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

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
1825588	Présentiel	Bruz	31/08/2025	29/06/2026
1825589	Présentiel	Fougères	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #23114970F