

CAP pâtissier

Certifiante

Contrat appr.

Formation continue.

Réf. : 23116476F — Mise à jour : 2 octobre 2025

Organisme responsable : CMA Formation Dinan-Aucaleuc

Contenu

Objectifs

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,
- Planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations

Programme

Enseignements généraux :

- Prévention santé environnement • Français • Histoire, géographie et éducation morale et civique • Mathématiques • Sciences physiques et chimiques • Éducation physique et sportive • Langue vivante (anglais) Enseignements techniques et professionnels

Pratique professionnelle :

- Technologie • Sciences appliquées • Gestion appliquée • Chef d'œuvre • Arts appliqués

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Préqualification / Collège	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
1587356	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2024	29/06/2026
1815958	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2025	29/06/2027
2094863	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2025	29/06/2027