

CAP pâtissier (1an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23116478F — Mise à jour : 10 octobre 2024

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 techniques et professionnels :

- Pratique professionnelle • Technologie • Sciences appliquées • Gestion appliquée • Chef d’oeuvre • Arts appliqués

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
1815120	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #23116478F