

CAP pâtissier (en 1 an)

Certifiante

Contrat pro.

Contrat appr.

Formation continue.

Réf. : 23119609F — Mise à jour : 18 novembre 2025

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

- Obtenir le CAP Pâtissier et être capable de
- fabriquer une commande comportant des produits traditionnels de la pâtisserie
 - connaître les techniques de travail de la farine, du sucre, de la glace et du chocolat

Programme

Enseignements professionnels : Pratique professionnelle en laboratoire ; Technologie ; Sciences appliquées ; Arts appliqués ; Environnement économique juridique et social ; Prévention santé environnement ; Commercialisation

Anglais

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
1884130	Présentiel	Vannes	31/08/2025	02/07/2026
2067030	Présentiel	Vannes	01/09/2025	18/06/2026
2068295	Présentiel	Vannes	01/09/2025	18/06/2026

Source : GREF Bretagne #23119609F