

CAP pâtissier

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 23119613F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et la conservation des productions réalisées.

Programme

1 - Enseignements professionnels

- Pratique professionnel en laboratoire

- Technologie

- Sciences appliquées

- Arts appliqués

- Environnement économique, juridique et social

- Prévention santé environnement

- Commercialisation

A rajouter au parcours de formation en fonction du profil du candidat :

2 Enseignements généraux

- Mathématiques

- Sciences Physiques

- Français

- Histoire/Géographie

3 - Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

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
1606049	Présentiel	Vannes	01/09/2024	02/07/2026
1884140	Présentiel	Vannes	31/08/2025	01/07/2027

Source : GREF Bretagne #23119613F