

CAP pâtissier (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Formation continue.

Réf. : 25180217F — Mise à jour : 23 février 2026

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

Contenu

Objectifs

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie. Il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes et les crèmes, les desserts.

Programme

-

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
2090897	Présentiel	Quimper	31/08/2026	29/06/2027
2219970	Présentiel	Quimper	31/08/2026	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #25180217F