

CAP pâtissier

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180457F — Mise à jour : 22 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

Blocs de compétences

RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)

RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)

RNCP38765BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

RNCP38765BC04 - Mathématiques et physique-chimie

RNCP38765BC05 - Éducation physique et sportive

RNCP38765BC06 - Langue vivante étrangère

RNCP38765BC07 - Prévention-santé-environnement

RNCP38765BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau Préqualification / Collège

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
2091205	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2026	29/06/2028

