

# CAP Pâtissier complet en 1 an

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE  
Contact  
05.56.80.85.39  
contact@greta-cfa-aquitaine.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

Non renseigné

### Prérequis pédagogiques :

Savoirs de base : lire, écrire, compter  
Expériences en pâtisserie si possible

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect : - des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition), - des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, - des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage. Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## Contenu et modalités d'organisation

UNITES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL 01- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage Approvisionnement et stockage ; Organisation du travail selon les consignes données ; Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes. 02- Entremets et petits gâteaux Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits ; Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux ; Montage et finition d'entremets et petits gâteaux ; Valorisation des produits finis. Les contenus des unités d'enseignement professionnel seront abordés lors des Travaux pratiques et d'application en pâtisserie. La Technologie de pâtisserie appliquée renforcera vos acquis. Une initiation à la gestion, aux Sciences appliquées à l'alimentation et à la Prévention-Santé-Environnement (PSE) est également proposée. UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL Français / Histoire-Géographie / EMC/Education physique et sportive Mathématiques / Sciences physique et Chimique Anglais

### Durées de la formation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Modularisé**

## Validation(s) Visée(s)

**CAP pâtissier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

**MON COMPTE FORMATION** Éligible au CPF

## Et après ?

### Suite de parcours

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers). Exemple de métier possible : Accès au poste d'ouvrier de fabrication qualifié dans différents secteurs : en pâtisserie, boulangerie ou chocolaterie artisanales , en grandes et moyennes surfaces, en restauration collective

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00197492</b>	du 21/09/2020 au 11/06/2021	(33)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
<b>00231941</b>	du 20/09/2021 au 17/06/2022	(33)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
<b>00276806</b>	du 12/09/2022 au 13/06/2023	(33)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
<b>00361444</b>	du 11/09/2023 au 11/06/2024	(33)	GRETA CFA AQUITAINE		 	

00461236

du 09/09/2024 au  
13/06/2025

(33)

GRETA CFA  
AQUITAINE

MON  
COMPTE  
FORMATION

FPC

00429706

du 16/09/2024 au  
13/06/2025

(33)

LYCEE  
D'HOTELLERIE ET  
DE TOURISME DE  
GASCOGNE

Non  
éligible

Contrat  
app