

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE  
ASPECT AQUITAINE  
05.56.15.83.40  
contact@aspect-aquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

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

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : [www.aspect-aquitaine.fr](http://www.aspect-aquitaine.fr)

## Prérequis pédagogiques :

Absence de prérequis

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

**Descriptif** 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. **Objectif** Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage Gérer la réception des produits Effectuer le suivi des produits stockés Organiser son poste de travail Appliquer les règles d'hygiène Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues Évaluer sa production Production d'entremets et petits gâteaux Organiser la production Préparer des éléments de garniture Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux Valoriser la pâtisserie élaborée Mesurer le coût des produits fabriqués

## Contenu et modalités d'organisation

**Pôle 1:** Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage Approvisionnement et stockage, Organisation du travail selon les consignes données, Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes. **Pôle 2:** 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.

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

## Validation(s) Visée(s)

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

## Et après ?

## Suite de parcours

CAP Boulanger CAP Chocolatier-confiseur CAP Glacier fabricant MC Pâtisserie boulangère MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées Bac pro Boulanger-pâtissier BP Boulanger BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00537872	du 25/08/2025 au 30/06/2027	Saint-Yrieix-sur-Charente (16)	FARE 16		Non éligible	