RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

greta
DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
ACADÉMIE DE PARIS

# FORMATION CONTINUE

# CAP PÂTISSIER

## 2026/2027

25/09/2026 -> 19/04/2027

Le CAP Pâtissier est une formation idéale pour développer les compétences pour préparer et organiser la fabrication de pâtisseries. Cette formation forme à la gestion des stocks, la confection de pâtisseries, et le respect des normes d'hygiène. Le CAP ouvre la voie à des carrières en pâtisserie artisanale ou en restauration.

## LYCÉE HÔTELIER GUILLAUME TIREL

237 BOULEVARD RASPAIL
75014 PARIS

MÉTRO :
LIGNE 12 - RENNES
LIGNE 4/6 - RASPAIL

**CONTACT**
Suzanne FERRAMOSCA
recrutement.hrt@gretametehor.com
01 44 85 85 69

**Taux de réussite 2026 : 100 % 10 candidats**
**Taux satisfaction 2026 : 92 %**
**Taux d'insertion professionnelle 2025 : 100 %**
**Taux d'insertion dans le métier visé 2025 : 50 %**




@gretametehorparis

# LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

RNCP38765

Obtenir le diplôme d'état CAP Pâtissier de niveau 3

Acquérir les compétences requises pour exercer le métier de pâtissier avec professionnalisme en mettant en œuvre les techniques appropriées :

- préparation
- cuisson et de présentation
- organisation
- respect des règles d'hygiène et de sécurité



# CONTENU DE LA FORMATION

## Bloc de compétences 1 - Approvisionnement et gestion des stocks :

- Participer à la prévision des besoins
- Participer à la démarche qualité
- Peser, mesurer, quantifier
- Contrôler les matières premières
- Assurer la traçabilité des matières premières
- Contrôler les conditions de conservation des matières premières
- Détecter les anomalies
- Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche
- Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis
- Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

## Bloc de compétences 2 - Fabrication de pâtisseries :

- Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Planifier l'exécution d'une fabrication
- Mettre en place le poste de travail pour une production donnée
- Participer à la démarche qualité
- Peser, mesurer, quantifier
- Exécuter les préparations de base
- Mettre en forme les préparations
- Conduire les fermentations, les cuissons
- Réaliser tout ou partie des éléments de décor
- Conditionner-identifier
- Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux
- Renseigner les documents internes
- Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail
- Agir en respectant l'environnement
- Contrôler les matières premières
- Assurer la traçabilité des matières premières
- Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité
- Contrôler la conformité de la production
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

## Modules complémentaires :

- Préparation au certificat national de Sauveteur Secouriste du Travail
- Initiation à la création et reprise de commerce en Hôtellerie-Restauration
- Enjeux de la transition écologique en Hôtellerie-Restauration

Pour obtenir la certification, l'acquisition de l'ensemble des blocs de compétences est exigée.Une attestation sera également établie en cas de validation partielle de la certification.Nous contacter pour étudier la faisabilité d'une proposition sur mesure.



# RECRUTEMENT ET CONDITIONS D'ACCÈS



Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur :
www.gretametehor.com / Mail : recrutement.hrt@gretametehor.com

Eligibilité au parcours court :

- Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Education Nationale
- Être titulaire d'un diplôme européen de niveau 4 minimum et preuve de suivi de cours et d'épreuves en langue française

Pas de dispense possible pour des diplômes obtenus hors Europe

Admission après entretien et tests



# LA FORMATION

- Formation certifiante
- Coût de la formation : 6 300 euros
- 420 H (en centre), 490 H (en entreprise)
- 1 an de formation

# ÉVOLUTION DE CARRIÈRE - POURSUITE D'ÉTUDES

Suite à cette formation, l'insertion professionnelle est privilégiée. Il est également possible de poursuivre ses études en préparant un BP (Brevet Professionnel) Pâtissier, puis éventuellement en intégrant un BM (Brevet de Maîtrise) Pâtissier pour se perfectionner et accéder à des postes à responsabilités dans le domaine de la pâtisserie.

Métiers visés :

- Pâtissier
- Chef pâtissier

# CONTACTEZ-NOUS !

HTTPS://GRETAMETEHOR.COM/

ou scannez le QR CODE

# GRETA-CFA METEHOR Paris

## Nos parcours, votre réussite

Tous les titres et fonctions s'entendent aussi bien au féminin qu'au masculin.

## Suivez-nous !




PARIS FORMATIONS & COMPÉTENCES