

FORMATION CONTINUE

CAP PÂTISSIER

2026/2027

25/09/2026 -> 18/05/2027

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 POLYVALENT JEAN DROUANT

20 RUE MÉDÉRIC
75017 PARIS

MÉTRO :
LIGNE 2 - COURCELLES
LIGNE 3 - MALESHERBES OU WAGRAM

CONTACT

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

Taux de réussite : 100 %

Taux satisfaction : 92 %

Taux d'insertion professionnelle : 100 %

Taux d'insertion dans le métier visé : 80 %

Taux global de poursuite d'études : 73%



**CAP
Pâtissier**

Ça passe crème !

@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)

Bloc de compétences 3 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique :

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc de compétences 4 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques :

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter
- Critiquer un résultat, argumenter
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit

Bloc de compétences 5 - Prévention -santé-environnement :

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Bloc de compétences 6 - Langue vivante :

- Compétences de niveau A2 du CECRL
- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Modules complémentaires :

- Préparation au certificat national de Sauveteur Secouriste du Travail
- Techniques de recherche d'emploi
- Compétences numériques et bureautiques
- Enjeux de la transition écologique en Hôtellerie-Restauration

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

Parcours Complet :

Personnes non-titulaires au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Education Nationale

Admission après entretien et tests



LA FORMATION

- Formation certifiante
- En 1 an
- Coût de la formation : 8 400 euros
- 560 H (en centre), 490 H (en entreprise)



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/](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 !

