CAP - Pâtissier

> Maîtrisez les fondamentaux de la pâtisserie pour réaliser des créations gourmandes répondant aux attentes des clients

- **Apprentissage**
- **CAP - Pâtissier**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 6 mois à 3 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- ORGANISER et préparer son espace de production (Matières premières, hygiène, matériel)
- RÉALISER des tartes, gâteaux de voyage, petits fours, entremets et viennoiseries
- FABRIQUER à partir d'une sélection de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
- CONTRIBUER à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage
- BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux
- BC03 - Français et histoire-géographie- enseignement Moral et Civique
- BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- BC05 - EPS (Éducation Physique et Sportive)
- BC06 - Langue vivante étrangère
- BC07 - PSE (Prévention Santé Environnement)
- BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques (bloc facultatif)
- BC09 - Mobilité (bloc facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
CAP - PATISSIER

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP38765

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 01/12/2022

Débouchés :
Le titulaire du CAP pâtissier exerce dans des pâtisseries, boulangeries, chocolateries artisanales ou industrielles, des grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie), en restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en certificat de spécialisation (CS) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

Exemples de formations :

- CAP boulanger
- CAP chocolaterie-confiserie
- CAP glacier fabricant
- CS (ex MC) pâtisserie de boutique
- CS (ex MC) techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Bac pro boulanger-pâtissier
- BP boulanger
- BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur
- BM pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier- traiteur

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation
- Aucun prérequis

Déroulement :

- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation compris entre 100 et 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/toulouse-muret/catalogue/cap-patissier-for-01282**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 21/10/2026. Date d'impression de ce document : 13/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006