

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP - PÂTISSIER

GRETA de l'Essonne (91)

Lycée Hôtelier - Château des Coudraies - 91450 Etolles

OBJECTIFS

Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits variés : viennoiserie, pâtisseries, confiseries, chocolats, glaces et sorbets, produit "traiteur". Acquérir toutes les bases pour devenir pâtissier.

CONTENU

Enseignement général Français communication Histoire géographie/connaissance du monde moderne Maths Domaine professionnel Travaux pratiques professionnels (pâtisserie)
Technologies associés Prévention Sécurité Environnement Connaissance de l'entreprise et de son environnement Sciences appliquées Arts appliqués Certification Sauveteur Secouriste du Travail

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Salarié
- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)
- Promotion par Alternance (Pro-A)

DURÉE

De 1090 h, variable selon positionnement, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 06 octobre 2025

Date de fin : 25 mai 2026

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

Niveau 3ème

Pas de contre indication médicale

"envoi des candidatures 7 jours avant le début de la formation, selon places disponibles."

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
CAP Pâtissier

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Autonomie assistée possible
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe
- Parcours modulaire de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation.

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants :

- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire, - pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie
- chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur,
- pâtisserie industrielle.

Type d'emplois accessibles :

Ouvrier en pâtisserie

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Fiche RNCP 38765](#)

Echéance de l'enregistrement 31/08/2029

[Conditions générales de vente consultables ici](#) [Pour Postuler cliquer ici](#)

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

« Un apprenant en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements (matériel et/ou pédagogique) dans le cadre de sa formation.

Les équipes sont sensibilisées et mobilisées à l'accueil et à l'accompagnement des personnes en situation de handicap.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) pourra être demandée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. »

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type : 15€/ heures sous réserve de 10 participants. Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter

FINANCEMENT

- Auto-financement
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro
- France Travail

Nous consulter pour le financement

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Greta de L'Essonne

0164909191

candidatures@greta-essonne.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Marie-Clotilde ZACHARIA

greta.essonne@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

