

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

TAUX DE RÉUSSITE

réussite sur la session précédente
taux de réussite: 100 %
taux de satisfaction: 100%

PUBLICS

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

DURÉE

De 1050 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

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

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.

Certification n°RNCP38765

Date d'échéances de l'enregistrement : 01/12/2022

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

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

[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"

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

