RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

CAP PÂTISSIER

OBJECTIFS

Acquérir une qualification professionnelle pouvant être validée par le diplôme du CAP Pâtisserie

Acquérir les techniques de base en Pâtisserie permettant l'accès à différents postes de restauration

CONTENU

Production et Transformation des Produits

Réalisation des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes…)

Mise en œuvre, assemblage et valorisation des produits fabriqués

Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication

Conduite des fermentations et des cuissons

Suivi de l'évolution des produits tout au long de la fabrication

Réalisation des opérations de finition et de décor

Approvisionnement et organisation de la production

Participation au suivi des stocks et aux commandes

Planification du travail, organisation et mise en place du poste de travail

Choix des produits et calcul des quantités

Hygiène Alimentaire

Technologie Sciences Appliquées Prévention Santé Environnement Gestion

Vente et Commercialisation

PRÉ-REQUIS

Entretien, évaluation des acquis et des aptitudes

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

au métier.

FICHE FORMATION

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

Formation en centre : de 90 h à 600 h
Formation en immersion professionnelle : oui

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an de septembre à juin

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

le 30 septembre

DOSSIER D'ADMISSION

Pour le dossier d'admission, merci de nous faire parvenir les éléments suivants : cv + courriel avec motivation du projet.

TARIF

10992 € tarif maximum pour un parcours complet

16 euros de l'heure

Tarif si la formation est en apprentissage : selon les coûts contrats établis par France compétences.

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
Financement individuel
FNE Formation
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité
Plan de développement des compétences
ProA

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Formation individualisée accompagnée
Formation pratique en atelier ou en situation de travail.
Entretiens individuels, mises en situation, auto-évaluation
Etude de cas pratiques et apports théoriques
Etude de cas, mises en situations professionnelles, démonstrations

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 38765

durée

687 heures maximum en centre

490 heures en entreprise

LES + DE LA FORMATION

Qualité des plateaux techniques et expertise

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

des intervenants

Pour l'apprentissage

Aucun frais à la charge de l'apprenti

Sécurisation des parcours

FICHE FORMATION EN PDF

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires
Pâtissier/ère

Découvrez d'autres débouchés sur coteformations.fr https://coteformations.fr/

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025

TAUX DE RÉUSSITE

100% de taux de réussite

TAUX DE SATISFACTION

91% de nos stagiaires sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

100% après 6 mois

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI DANS LE DOMAINE

100% dans le domaine

TAUX D'INTERRUPTION EN COURS DE

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FORMATION

7%

2 abandons sur 9 inscrits

FICHE FORMATION

Contacts

GRETA GRENOBLE

Lycée Lesdiguières -Ecole de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble - Site Clos d'or
6 rue Alfred de Vigny
38000 GRENOBLE
GAYET Sébastien

Service Hôtellerie-Restauration
6 rue Alfred de Vigny
38000 Grenoble
RESPONSABLE FORMATION -
Tél : 04 76 33 27 40

Mise à jour le 13 Mars 2026

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel