

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP - PÂTISSIER (SOUS RÉSERVE DE CONVENTIONNEMENT)

GRETA des Yvelines (78)

Lycée hôtelier de Guyancourt, - 1 place François Rabelais, - 78280 Guyancourt

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées, placé sous l'autorité d'un responsable.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Le titulaire du CAP PATISSIER est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale ou collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

CONTENU

Matières professionnelles:

Fabrication préparation et assemblage de gâteaux

Connaissance de l'entreprise

Technologie en pâtisserie

Sciences appliquées et hygiène

Prévention Santé Environnement

Matières générales:

Français

Histoire – géographie

Mathématiques

Anglais

Matières transversales:

Certification SST, sensibilisation à l'IA, accompagnement retour emploi...

Les méthodes pédagogiques employées sont : mises en situation, ateliers pratiques et cours théoriques.

TAUX DE RÉUSSITE

En 2025, 100% des bénéficiaires ont obtenu leur diplôme de CAP Pâtissier.

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Salarié

DURÉE

De 1030 h, variable selon positionnement, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 21 septembre 2026

Date de fin : 24 mai 2027

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Savoir lire et écrire en français, connaître les opérations de base en mathématiques
Aptitude physique, station debout, horaires décalées, condition de travail au chaud et au froid, esprit d'équipe, hygiène irréprochable

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles en cours de formation

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Certificat de spécialisation en dessert de restaurant ou en boulangerie

BTS des métiers pâtisseries

Brevet de maîtrise

Bac Professionnel Boulanger-Pâtisseries

BTS management....

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Formateurs issus du milieu professionnel et de l'éducation nationale.

Plateaux techniques réservés aux enseignements pratiques.

Accompagnement et individualisation.

Vous avez plus de 18 ans et êtes demandeur d'emploi, salarié ?

***** VENEZ VOUS FORMER AU GRETA DES YVELINES *****

Merci de joindre un CV et une lettre de motivation à nous faire parvenir via

l'adresse suivante : contact@greta-yvelines.fr

Recrutement : dossier, tests et entretien individuel.

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- Projet de transition Pro

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Robin Besson

coordonnateur de formation

01 30 85 78 78 robin.besson@ac-versailles.fr

CFC référente : Isabelle THOMAS

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès BIKORO

contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.