

# CAP PATISSIER (2 ans)

(Code RNCP : 35316 – Code SIFA : 50022141)

Qualiopi  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

A  
D  
A  
F  
P  
CENTRE DE  
FORMATION  
MULTIPRO  
CFM  
DA  
DRÔME  
ARDECHE



## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie. Il est capable de :

- Participer à la réception et au stockage des produits livrés.
- Réaliser la fabrication et la conservation des productions réalisées.
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis.
- Renseigner le personnel de vente et réaliser l'acte de vente.
- Respecter les règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.

## Organisation de la formation :

**DURÉE** : 35 heures par semaine sur 2 ans

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

**MODALITÉS D'ALTERNANCE** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

**MOYENS PÉDAGOGIQUES** :

- laboratoires de pâtisserie équipés
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- laboratoire de sciences
- équipements sportifs

## Contenu de la formation :

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES** :

- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie

**MATIÈRES GÉNÉRALES** :

- Education Physique et Sportive
- Mathématiques
- Anglais
- Sciences physiques
- Français
- Prévention Santé Environnement
- Histoire-Géographie
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Chef d'œuvre



## Evaluation :

Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

## Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## Public et prérequis :

**PUBLIC** : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

**PRÉREQUIS** : au minimum niveau 3<sup>ème</sup>

## Poursuite de formation :

- CAP Chocolatier-confiseur (possible au CFA)
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur Spécialisés (possible au CFA)
- MC Employé-Traiteur (possible au CFA)
- Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (possible au CFA)
- Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier
- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat Option Pâtisserie
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

## Débouchés :

- Pâtissier
- Pâtissier de restaurant

## Tarifs :





Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez-le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)  
**5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme**  
[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez-nous sur :    

Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : [formation-continue@cfmda.fr](mailto:formation-continue@cfmda.fr)

Mis à jour en Mai 2022