

## Métiers de Bouche

# CAP Pâtissier(ère)

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=20592>

### Objectif

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation.

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

### Contenu

COMPETENCES PROFESSIONNELLES 1 : Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données, application des règles d'hygiène
- Élaboration de produits finis ou semi finis à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues,

COMPETENCES PROFESSIONNELLES 2 : Entremets et petits gâteaux

- Préparation des éléments de garniture à partir de crème de base et dérivés, d'appareils croustillants, de fruits,
- Réalisation de fonds pour entremets et petits gâteaux,
- Montage et finition d'entremets et petits gâteaux
- Valorisation de produits finis

ENSEIGNEMENTS GENERAUX : Français Histoire Géographie, Maths et Sciences physiques et chimiques, Langues vivantes

### Prérequis

Maîtrise des 4 opérations  
Compréhension orale et écrite du français

### Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

### Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien

### Reconnaissance des acquis

CAP Pâtissier(ère) (Niveau 3)

### Accessible par la VAE

oui

### Codification de l'offre

21528 - Pâtisserie  
21529 - Glacerie

### Date de mise à jour

15/09/2021

### Dates

Du 01/10/2021 au 01/07/2022

### Public

tout public

### Durée

1087 heures

### Modalités

Collectif  
Formation en présentiel

### Tarif

Nous consulter

### Lieu

Lycée Les petites bruyères  
18 rue François Gillet  
42400 Saint-Chamond

### Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE  
22 rue Louis Soulié CS50650  
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02  
Fax : 04 77 32 37 16  
[greta-cfa.loire@ac-lyon.fr](mailto:greta-cfa.loire@ac-lyon.fr)