

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Pâtissier (1 an) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.
- Gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Connaissance de l'environnement juridique.
- Arts appliqués.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Langue vivante.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être déjà titulaire d'un diplôme de niveau 3 au moins
(anciennement niveau V : CAP).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle niveau 3, diplôme Education Nationale
Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 3 – Sortie : Niveau 3 (CAP)

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

Avec une solide expérience professionnelle, possibilité de s'installer à son compte.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- CAP Boulanger.
- CAP Chocolatier-confiseur.
- CAP Glacier fabricant.
- MC Pâtisserie boulangère.
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées.
- MC Employé traiteur.
- Bac pro Boulanger pâtissier.
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur (sous condition).

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

