

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Pâtissier (2 ans) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication, assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues, etc..).
- Entremets et petits gâteaux (montage, garnissage, glaçages, décors, écrire au cornet, etc...).
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Arts appliqués.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire-géographie, enseignement moral et civique.
- Mathématiques / Sciences physiques.
- Prévention Santé Environnement.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre.
Avoir terminé son année de troisième.
Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

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).



Nos formations
en Vidéos



CONTACT - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 2 (fin de troisième) – Sortie : Niveau 3 (CAP)

PASSERELLES

Passerelle possible (accès en classe Terminale) sous conditions en fonction du parcours.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

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

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

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 »](#)