

CAP PÂTISSIER

Le CAP Pâtissier préparé à l'IGBP représente une porte d'entrée dans le monde de la pâtisserie professionnelle. Elle vise à transmettre un savoir-faire rigoureux.



PARCOURS RAPIDE

12 mois ou 6 mois



DIPLÔME RECONNU

Diplôme national de niveau 3 (RNCP35316)
Delivré par le ministre de l'Éducation nationale



ALTERNANCE POSSIBLE

Formation accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation



DÉBOUCHÉS

Entreprises artisanales, Grandes et moyennes surfaces
Industries agroalimentaires, Filière blé – farine – pain

INFOS PRATIQUES

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en Distanciel

Répartition des heures :

CAP en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~256 h

Distanciel (théorie en e-learning) : ~144 h

CAP en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~136 h

Distanciel (théorie en e-learning) : ~ 64 h

Éxamen : Épreuve finale

Finalité : Diplôme National du CAP boulanger

Indicateur : au 1^{er} septembre 2026, nos indicateurs ne sont pas encore disponibles.

Présentation

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, des normes d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable. 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.

Admission

Personnes sans connaissances en boulangerie :

- Adultes en reconversion professionnelle ;
- Jeunes de 18 ans et plus ;
- Professionnels du secteur alimentaire souhaitant se diversifier.

Prérequis

- **Avoir au minimum 18 ans**
- Les candidats non francophones doivent passer un test linguistique avant admission.
- Formation accessible à certaines situations de handicap.
- Pour plus d'informations, contactez notre référent handicap.

Programme

Cette formation combine des périodes de cours théoriques en ligne et des périodes de travaux pratiques en atelier et/ou en entreprise.

Cours théoriques en ligne :

Matière technologique :

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Entremets et petits gâteaux

Matière Générale :

- Français
- Histoire-géographie et EMC
- Mathématiques et physique-chimie
- Prévention santé environnement
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués et cultures artistiques

Modules de formation pratique en atelier :

- Définis selon le profil du candidat et le parcours choisi.

Pour connaître les coûts de cette formation, scannez le QR code ou rendez-vous sur :



<https://igbp.fr/tarifs-des-formations/>



0590 50 08 56
0690 64 68 61



formations@igbp.fr



Grande Ravine
97190 Le Gosier, Guadeloupe.