



CAP PÂTISSIER

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

Entrez dans le monde exquis de la pâtisserie professionnelle. Cette formation vise à transmettre un savoir-faire technique rigoureux, alliant tradition et innovation.

À travers un programme complet, les apprenants pâtissiers apprennent les bases : de la préparation des pâtes à la réalisation de pièces artistiques.

Contenu

Objectifs :

– Fabriquer, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie destinés à la commercialisation, dans le respect des procédés de transformation, des règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que des préconisations de développement durable (lutte contre le gaspillage). Contribuer à la valorisation des produits auprès du personnel de vente.

Modules de formation en ligne :

– Activités professionnelles : production des petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux.
– Enseignement général : français, histoire-géographie, EMC, mathématiques, sciences physiques et chimiques, EPS, langue vivante étrangère, prévention santé environnement.

Modules de formation pratique en atelier :

– Définis selon le profil et le choix de parcours en 6 ou 12 mois.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en atelier.

À savoir

Admission :

Peux être intégré dès 16 ans – Une dérogation peut permettre d'intégrer la formation dès 15 ans, à condition d'avoir terminé la classe de 3^e et d'atteindre 15 ans avant le 31 décembre de l'année civile en cours.

Adultes en reconversion professionnelle.

Professionnels du secteur alimentaire (boulangers, cuisiniers) souhaitant gagner en polyvalence.

Prérequis :

– Sens créatif développé, précision et rigueur, bonne résistance physique (station debout), excellente organisation, respect strict des normes d'hygiène, motivation pour progresser en continu.

Voies d'accès :

– Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

– Pâtisserie, boulangerie, chocolaterie et glacerie artisanales, grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie), restauration commerciale ou salon de thé, service traiteur, pâtisserie industrielle, postes de technico-commercial.

Il est conseillé de poursuivre en CS Pâtissier de boutique, puis en BP Boulanger-Pâtissier, pour accéder à des postes de gestion de production, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

6 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

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

Référent handicap :

Christopher Elise

ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Épreuve finale

Finalité :

CAP Pâtissier

Diplôme national de niveau 3 (RNCP38765)

Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :

1^{ère} session ouverte en septembre 2026.

Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027.

Voir la page « Nos résultats ».