

CAP PÂTISSIER

Rentrée scolaire 2025/2026



APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION & OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Il est capable de :

- Exécuter de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication des produits,
- Faire preuve d'habileté et de dextérité,
- S'adapter aux différents postes (tours, entremets, cuissons, ...)
- Travailler avec rigueur,
- Avoir une sensibilité organoleptique et esthétique,
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité,
- Avoir le sens du travail en équipe.

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

PROGRAMME DE LA FORMATION

Programme modulaire :

- M1 : Tartes et flans
- M2: PL, PLF, PL
- M3 : Gâteaux de voyage
- M4 : Pâte à choux
- M5 : Entremets et décors

Les enseignements professionnels :

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Economie-gestion
- Arts Appliqués

Les enseignements généraux :

- Français - Histoire/Géographie - EMC
- Mathématiques - Sciences Physiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive
- Prévention - Santé - Environnement

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans, ou avoir 15 ans et être sorti de 3ème.

MODALITÉS D'ACCÈS

Avoir signé un contrat d'apprentissage
Parcours en 1 ou 2 ans : possibilité d'aménager le parcours de formation

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de février 2025.
Pour une rentrée différée, nous consulter.

DURÉE & DATES

Formation en 2 ans
De septembre 2025 à juin 2027 :
12 semaines de cours par an - Soit 840h

ÉVALUATION DE LA FORMATION

Examen du CAP :

Cette formation est une préparation aux épreuves générales et/ou professionnelles du CAP Pâtissier.

Les épreuves se déroulent en contrôle en cours de formation (CCF) et sous forme ponctuelle.

Possibilité de valider un ou plusieurs Blocs de compétences.

Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".

Enquête du devenir (insertion professionnelle).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Plateaux techniques pouvant accueillir jusqu'à 14 personnes
- Modularisation de l'enseignement
- Pédagogie de l'alternance basée sur le vécu en entreprise



COÛT DE LA FORMATION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Poursuite d'études :

- CS Techniques du Tour
- CS Pâtisserie de boutique
- CAP Boulanger en 1 an
- CAP Chocolatier/Confiseur en 1 an
- CAP Glacier Fabricant en 1 an
- BTM pâtissier - confiseur - glacier - traiteur

Perspectives professionnelles :

- Pâtissier dans les entreprises artisanales, industrielles ou de la grande distribution
- Pâtissier en restauration

Après quelques années d'expérience :

- Responsable de fabrication
- Installation à son compte



MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap et aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail.

(Référént handicap - Hadidja ABBOU - hadidja.abbou@mfr.asso.fr)

LIEU - CONTACTS

Responsable de la formation:
Guillaume GRIVEL

MFR-CFA La Grange Colombe
5, rue de la Grange Colombe
78120 RAMBOUILLET

01.34.57.15.60

e : mfr.rambouillet@mfr.asso.fr
site : www.mfr-rambouillet.fr