

## CAP pâtissier

### Objectif

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte. [Replier](#)

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

### • **Saint-Chamond - Du 01/09/2018 au 30/06/2019**

- Lycée professionnel hôtelier Les petites[...] - 18 rue François Gillet - 42405 Saint-Chamond
- [Greta de la Loire](#) - Tél : 04 77 29 29 90
- Contact : Accueil Greta Loire ([Contacter](#)) - Tél : 04 77 32 48 02

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Bénéficiaire de l'action	--	

**Public :** Demandeur d'emploi, Salarié, Jeune

**Aire de recrutement :** Autres

# Programme

**Monde de la pâtisserie** : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique : comment personnaliser un dessert.

**Technologie professionnelle** : l'élève étudie les matières premières (farine, oeufs, produits sucrés, fruits, etc.), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il fabrique les sauces, les coulis et les décors des desserts et entremets qu'il crée.

**Sciences appliquées** : il sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux.

**Connaissance de l'entreprise** et de son environnement économique, juridique et commercial : initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles.

La formation des élèves de LP comprend un stage de 16 semaines en entreprise.

## **Cette certification est composée de :**

- Ufac Langues vivantes étrangères
- UG 1. Français et histoire-géographie
- UG 2. Mathématiques et sciences
- UG 3. Éducation physique et sportive
- UP 1. Approvisionnement et gestion de stocks
- UP 2. Fabrication de pâtisseries

[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

## **Validation de la formation**

[CAP pâtissier](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

## **Métiers préparés**

[Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires](#)  
[Pâtissier/ère](#)

## **Modalités pédagogiques**

**Modalité d'enseignement :** formation entièrement présentielle

## **Durées et rythmes**

**Organisation des cours :** Rythme en alternance

**Durée en centre :** 510 h

**Durée en entreprise :** 390 h

**Durée totale :** 900 h

Durée individualisée en fonction du positionnement initial du candidat.

## **Admission**

**Niveau d'entrée :**

niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

**Recrutement :**

Maîtriser les savoirs de base : lire et écrire

jeune de moins de 26 ans

## **Organisme responsable**

**[Greta de la Loire](#)**

Greta de la Loire  
22 rue Louis Soulié  
42042 Saint-Étienne

Tél : 04 77 32 48 02

Fax : 04 77 32 37 16

Mail : [greta.loire@ac-lyon.fr](mailto:greta.loire@ac-lyon.fr)

Réf : 26\_88758  
Mise à jour : 19/04/2018

---