

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

# CAP PÂTISSIER

GRETA des Yvelines (78)

Lycée hôtelier de Guyancourt à St Quentin en Yvelines

### OBJECTIFS

**Réaliser** une large gamme de pâtisseries (pâtes, crèmes, entremets, petits fours, gâteaux de voyage...) dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de développement durable.

**Organiser** efficacement leur production : planification, gestion des stocks, préparation du poste de travail.

**Maîtriser** les techniques de fabrication, de finition, de décoration et de valorisation des produits.

**Contrôler** la qualité des productions et ajuster si nécessaire.

**Présenter, valoriser et participer** à la commercialisation des produits en lien avec l'image de l'entreprise.

**Communiquer** en milieu professionnel, y compris en langue vivante, et s'insérer dans le monde du travail.

### CONTENU

#### Matières professionnelles :

- Fabrication pâtissière (pâtes, crèmes, meringues, entremets, glaçages, décors...)
- Technologie appliquée en pâtisserie
- Arts appliqués et culture artistique
- Sciences appliquées, hygiène et sécurité alimentaire
- Prévention, santé, environnement (PSE)

#### Matières générales :

- Français, histoire-géographie, EMC
- Mathématiques – Sciences physiques
- Langue vivante étrangère (anglais)

#### Matières transversales et accompagnement :

- Communication professionnelle et bureautique
- Techniques de recherche d'emploi
- Plateforme de formation à distance (gret@distance)
- Certification Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

#### Méthodes pédagogiques :

- Ateliers pratiques en laboratoire
- Mises en situation réelles
- Cours théoriques et distanciels

### TAUX DE RÉUSSITE

2023 : 95% de réussite

### PUBLICS

- Demandeur d'emploi

### DURÉE

De 1027 h, variable selon positionnement, dont 490 h en entreprise

### DATES

Date de début : 22 septembre 2025

Date de fin : 12 juin 2026

### PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis

Sur positionnement:

Savoir lire un texte en langue française

Connaître les calculs mathématiques de base

Bonne résistance physique pour un travail en station debout prolongée.

Savoir être :

- avoir des capacités d'adaptation à l'environnement
- s'organiser
- travailler en équipe
- hygiène irréprochable
- être précis et rigoureux

### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

### VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme  
CAP Pâtissier

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Face à face

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de formation/ Epreuves ponctuelles

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

Poursuite en Mention Complémentaire en Glacerie, chocolaterie

Poursuite en Mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Plateaux techniques de pâtisserie

494 heures en Centre + 43 heures de soutien

490 heures en entreprises

Possibilité de Remise à niveau en amont de la formation

## COÛT

7840 euros

## FINANCEMENT

- France Travail

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Metiers de bouche, agroalimentaire

## CONTACT

CFP référent : Almira Sahinovic

almira.sahinovic@ac-versailles.fr

## RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès BIKORO

contact@greta-yvelines.fr

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

