

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

### **CAP PÂTISSIER**

**GRETA du Val d'Oise (95)**

Lycée des métiers Auguste Escoffier - 95610 ERAGNY

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Pâtissier » doit être en mesure de :

- fabriquer, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
- respecter les procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- respecter les normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur
- respecter les préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage- contribuer 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.

La formation porte aussi sur le développement des savoir-être :

Travailler en équipe

Faire preuve d'autonomie

Faire preuve de rigueur et de précision

## CONTENU

**RNCP38765BC01 : Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage** (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

**RNCP38765BC02 : Production d'entremets et petits gâteaux** (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

**RNCP38765BC03 : Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique**

### Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

### Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)

**RNCP38765BC04 : Mathématiques et physique-chimie**

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

**RNCP38765BC07 : Prévention - santé – environnement**

## TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux examens : 100 % pour 10 candidats présentés en 2023/2024

## PUBLICS

- Demandeur d'emploi

## DURÉE

De 1121 h, variable selon positionnement, dont 490 h en entreprise

## DATES

Date de début : 29 septembre 2025

Date de fin : 29 mai 2026

## PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

- Savoir communiquer en français à l'oral et l'écrit niveau A2 du CECRL (RECTEC Cercle 2 ou domaine 1 CLÉA)
- Savoir utiliser les fonctions de base en mathématiques (« Mobiliser des ressources mathématiques" RECTEC Cercle 2 ou domaine 2 CLÉA )

**Si les candidats n'ont pas les prérequis, leur candidature sera néanmoins étudiée individuellement selon leur profil.**

## NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

## VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme  
Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST)  
CAP PATISSIER

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles en cours de formation (CCF)

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

bac pro pâtisserie

bac pro boulanger-pâtissier.

brevet professionnel (BP ) en pâtisserie.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Formation dans l'attente de conventionnement de France Travail

Etapes de recrutement :

Information collective et dépôt de dossier (CV+LM)

Test d'entrée

Entretien de motivation

Certification : Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier

RNCP 38765

MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation

Arrêté du 3 octobre 2022 modifiant l'arrêté du 6 mars 2019

D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Validation partielle possible

Taux de satisfaction stagiaires :100 % en 2023/2024

## COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 8 834, 00 € sous réserve de 10 participants" - Demandeur d'emploi et individuel payant: nous contacter "

Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

## FINANCEMENT

- France Travail

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Accueil GRETA Val d'Oise

01 34 48 59 00

contact@greta-95.fr

## RÉFÉRENT HANDICAP

Christine MATIAS

contact@greta-95.fr

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Le Greta du Val d'Oise, organisme de formation de l'Education Nationale recevant du public, applique les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Pour que la formation soit accessible à tous, des mesures peuvent être mises en place pour compenser les situations de handicap (matérielles et/ou pédagogiques). Vous pouvez contacter notre référente Handicap pour bénéficier d'un accueil et d'un échange sur les aménagements possibles.

