

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

### **CAP PÂTISSIER**

**GRETA des Yvelines (78)**  
Lycée hôtelier de Guyancourt

#### **OBJECTIFS**

Le titulaire du CAP pâtissier saura :

- réaliser des produits de pâtisserie (pâtes, crèmes, desserts, les présenter et les décrire) à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- identifier les besoins en matières premières et les stocker
- organiser sa production
- contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- présenter et commercialiser les produits finis
- gérer les stocks de produits

#### **CONTENU**

Matières professionnelles  
Fabrication de pâtisserie  
Arts appliqués en pâtisserie  
Technologie en pâtisserie  
Sciences appliquées et hygiène  
Prévention Santé Environnement  
Matières générales  
Français  
Histoire – géographie  
Mathématiques  
Sciences physiques  
Anglais  
Matières transversales  
Plateforme gret@distance  
Certification SST  
Les méthodes pédagogiques employées sont : mises en situation, ateliers pratiques, cours théoriques et cours à distance.

#### **TAUX DE RÉUSSITE**

2021 : 100% de réussite

#### **PUBLICS**

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Jeune adulte en insertion
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

#### **DURÉE**

De 1010 h, variable selon positionnement, dont 450 h en entreprise

#### **DATES**

Date de début : 04 septembre 2024

Date de fin : 18 avril 2025

#### **PRÉ-REQUIS**

Sans pré-requis  
Sur positionnement  
Bonne lecture d'un texte en langue française  
Maîtrise des calculs mathématiques de base  
Bonne résistance physique pour un travail en station debout prolongée.

Savoir être :

- avoir des capacités d'adaptation à l'environnement
- savoir gérer son stress
- savoir gérer son temps
- s'organiser
- travailler en équipe
- 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

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

Poursuite sur des Mentions Complémentaires en chocolaterie

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

plateaux techniques de pâtisserie  
tenues professionnelles fournies

500 heures en Centre / 60 heures sur Greta@ distance /450 heures en entreprises

sous réserve de conventionnement région

## COÛT

7840 euros

## FINANCEMENT

- AGEFIPH
- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- CPF
- Projet de transition Pro
- Fonds social européen FSE

## DOMAINES PROFESSIONNELS

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

## CONTACT

Nathalie Aubion  
nathalie.aubion1@ac-versailles.fr

CFP référente : Isabelle THOMAS

## 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.