



CAP PÂTISSIER

à du au

Financé par

Chambre de métiers et de l'artisanat de la région Centre-Val de Loire

Orléans

Tél :

CONDITIONS D'ADMISSION

Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Contenu et programme

Objectifs :

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.

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.

LES AUTRES SESSIONS

	Adresse	Date de sessions	Publics	Financeurs
	Joué-lès-Tours (37)	du 01/09/2025 au 25/06/2027	Public dans le cadre du contrat d'apprentissage	

Informations pratiques

Organisme responsable :

- Orléans

Numéro de session : / Référence GIP : 16423

Mise à jour le 13/06/2025