

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

**PATISSIER**



**OBJECTIFS :**

Fabriquer, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.  
Présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise, et être au contact de la clientèle.  
Travailler dans le respect des procédés de transformation, des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

PROGRAMME DE FORMATION  
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**Enseignement professionnel (252h annuels)**

**Les tartes**

PÂTE FRIABLE : Sablée, Sucrée, Brisée, à Foncer. GARNITURES : Crème Pâtissière, Crème Agrumes, Crème amande, Frangipane, Ganache, Crémeux aux fruits.

**Le feuilletage**

Feuilletage : simple, inversé, rapide.  
Garniture : Crème pâtissière, Crème amande, Crème frangipane, Compote, Crémeux.

**La viennoiserie**

Pâte levée feuilletée et sa garniture - Pâte levée et sa garniture.

**La pâte à choux**

Grosse pièce Petite pièce - Garnitures : Crème pâtissière, Crème mousseline, Crème Chiboust

**Les entremets**

BISCUITS : Génoise, Cuillère, Joconde, Amande/Noisette PÂTES : A frire, Clafouti, Cakes FINITION ET DÉCOR : Glaçage - PETITS GATEAUX

**Les autres pâtes et petits gâteaux**

BISCUITS : Pain de Savoie, Sacher, Génoise PÂTES : A frire, Clafouti, Cakes FINITION ET DÉCOR : Glaçage - PETITS GATEAUX

**Enseignement général (168h annuels)**

Français Histoire-Géographie EMC  
Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques  
Education Physique et Sportive Anglais

**Enseignements complémentaires :**

SST : Sauveteur Secouriste du Travail

**PUBLIC VISÉ**

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel  
Apprentis  
Salariés

**PRÉREQUIS**

Maîtriser les savoirs de base en langue française (lire, écrire, compter)  
Être médicalement apte à l'exercice du métier

**LIEU DE FORMATION**

Ecole des métiers CFA82  
11 rue E. Mercadier  
82000 Montauban  
8h | 12h - 13h30 | 16h30

**TARIFS**

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO  
Autres dispositifs : nous contacter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Salles équipées Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis  
Formateurs qualifiés et expérimentés  
Apprentissage actif  
Formation en présentiel

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.  
Evaluations écrites et orales, QCM  
Travaux pratiques.  
Carnet de liaison et visites en entreprise

[ecoledesmetier82.fr](http://ecoledesmetier82.fr)

[contact@edmcfa82.fr](mailto:contact@edmcfa82.fr)

05 63 03 53 39

**DÉLAIS D'ACCÈS**

A la signature du contrat  
Rentrée en septembre

**MODALITÉS D'EXAMEN**

Contrôle en cours de formation (CCF) ou Examen ponctuel. Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

**POURSUITE D'ÉTUDES**

CAP Boulanger  
CAP Cuisine  
Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère

**EN ALTERNANCE**

APPRENTIS : 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans.  
Possibilité de parcours individualisés après positionnement  
Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

**ACCÈS HANDICAP**

Contactez notre référente handicap: [b.gautier@edmcfa82.fr](mailto:b.gautier@edmcfa82.fr)

**DÉBOUCHÉS**

- pâtisserie artisanale sédentaire ou non sédentaire,  
- pâtisserie-boulangerie artisanale,  
- pâtisserie-chocolaterie artisanale,  
- glacerie artisanale fabricant,  
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),  
- restauration commerciale ou spécialisée,  
- traiteur,  
- pâtisserie industrielle

