



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Pâtissier (1 an) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.
- Gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Connaissance de l'environnement juridique.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

Être déjà titulaire d'un diplôme de niveau 3 au moins
(anciennement niveau V : CAP).
Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage
(entretien obligatoire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle
(niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final et contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO.
Tarif : 7 047 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

Avec une solide expérience professionnelle, possibilité de s'installer à son compte.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- CAP Boulanger.
- CAP Chocolatier-confiseur.
- CAP Glacier fabricant.
- MC Pâtisserie boulangère.
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées.
- MC Employé traiteur.
- Bac pro Boulanger pâtissier.
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur (sous condition).

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

68,18 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2022, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 62 %.
- Insertion professionnelle : 27 %.
- Recherche d'emploi : 11 %.



Nos formations
en Vidéos



CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation