

# CAP PÂTISSIER

En apprentissage – 2<sup>ème</sup> année – THONON-LES-BAINS

## OBJECTIFS

Obtention du **CAP Pâtissier**

- Fabriquer à partir de matières premières les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation
- Exercer son activité dans le respect des procédés et des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, des préconisations liées au développement durable, et la lutte contre le gaspillage.
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente
- Participer à la commercialisation
- Être en contact avec la clientèle

## CONTENUS

**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

**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

**Matières générales**

## PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

Avoir validé une première année de formation en CAP Cuisine

## MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier et entretien

## PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours  
Accessible aux personnes en situation de handicap

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **12 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe dédié

## INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Éducation Nationale

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

## VALIDATION

- Niveau 3 (CAP, BEP)
- **RNCP : 35316**
- Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

## TARIF

Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage (cf. référentiels dédiés)

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
  - Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles
- Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

## DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **400 h**

En entreprise : **1207 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen



## DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an en septembre

## DATE PRÉVISIONNELLES

Du 01/09/2025 au 10/07/2026

## CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée Hôtelier Savoie Léman - THONON  
Mikael QUEYTAN – DDFPT - 04 50 81 13 52  
[directeur.formations@lhsl.fr](mailto:directeur.formations@lhsl.fr)



Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

## POURSUITE D'ÉTUDES

CAP boulanger, CAP chocolaterie-confiserie, CAP glacier fabricant, MC (futur CS) pâtisserie de boutique, MC (futur CS) techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

## MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Pâtissier, Cake Designer, Chocolatier, Biscuitier...

→ Plus d'informations

[CAP PATISSIER - Onisep](#)

## LES + DE LA FORMATION

Indicateurs 2024

- Taux de réussite aux examens = **84%**
- Taux de satisfaction = **88,8%**
- Taux d'insertion professionnelle = **56%**

