

CAP PÂTISSIER

En apprentissage – 2^{ème} 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



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%**

