



## CAP - Pâtissier

### Greta Metehor Paris — Paris

**LIEU** Greta Metehor Paris - lycée polyvalent Jean Drouant - lycée des métiers de l'hôtellerie et de la res · Paris 17e

**DURÉE TOTALE** 1050 heures

**FINANCEMENT** 

**CERTIFICATION**  RNCP 38765

### Objectifs de la formation

- Obtenir le diplôme d'État « CAP Pâtisserie » de niveau 3
- Acquérir les compétences requises pour exercer le métier de pâtissier avec professionnalisme

### Public & Conditions d'admission

#### Public visé

Salarié : financement via le CPF et/ou individuel payant ; plan de formation ; Projet de Transition Professionnelle (PTP) ; Reclassement professionnel... Demandeur d'emploi : financement via le CPF et/ou individuel payant

#### Prérequis

- **Session parcours long** : maîtrise de la langue française (écrit / parlé)
- **Session parcours court** : être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation nationale française (avec anglais), ou d'un titre de niveau 4 du cadre européen des certifications comprenant au moins une épreuve passée en langue française
- Les reconnaissances de niveau pour les diplômes étrangers n'ouvrent pas droit à dispense

## Reconnaissance des acquis

CAP pâtissier

## Contenu de la formation

### Blocs de compétences :

#### **RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage**

(correspond à l'épreuve EP1 – 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

#### **RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux**

(correspond à l'épreuve EP2 – 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
- **RNCP38765BC03** – Français et Histoire-géographie – enseignement moral et civique
- **RNCP38765BC04** – Mathématiques et physique-chimie
- **RNCP38765BC06** – Langue vivante étrangère
- **RNCP38765BC07** – Prévention-santé-environnement – Brevet de Secouriste Sauveteur du Travail

## Durée de la formation

**1050 heures**

Durée totale ~150 jours\*

**560 heures**

En centre (~80 jours\*)

**490 heures**

En entreprise (~70 jours\*)

\* Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.

## Tarifs & Financement

**Tarif : 8 400 € TTC** | Tarif indiqué en ttc

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

✓ Éligible CPF

Exclusivement pour le Contrat d'apprentissage : Financement pris en charge par L'OPCO sans reste à charge pour l'apprenti.e

**Nous contacter pour les solutions de financement**

## Prochaines sessions

| Date début        | Date fin    | Lieu                         | Adresse                                         |
|-------------------|-------------|------------------------------|-------------------------------------------------|
| 25 septembre 2026 | 18 mai 2027 | Lycée Jean Drouant, Paris 17 | Lycée Jean Drouant, 20 rue Médéric, Paris 75017 |

## Organisme formateur

### Greta Metehor Paris

Lycée technologique - École nationale commerce  
75017 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

[Voir cette formation en ligne >](#)