



CAP - Pâtissier

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU Campus Lycée BELLIARD · Paris 18e

DURÉE TOTALE 800 heures

FINANCEMENT Apprentissage

CERTIFICATION **Certifiante** RNCP 38765

Objectifs de la formation

Le CAP Pâtissier en 2 ans alterne cours en centre et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- De gérer la réception et le stockage des matières premières, d'organiser son poste de travail et d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) en vigueur dans l'établissement
- D'élaborer des crèmes de base et dérivées selon leurs techniques de fabrication, et d'assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries à base de pâtes, de petits fours secs et moelleux et de meringues
- D'évaluer sa production et de contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente
- D'organiser la production d'entremets et de petits gâteaux et de préparer les éléments de garniture
- De réaliser les fonds d'entremets et de petits gâteaux, de les monter, garnir et glacer dans le respect des fiches techniques
- De décorer les productions pâtisseries et de les valoriser pour la présentation en vitrine ou en boutique
- De respecter les préconisations liées au développement durable, notamment en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire
- De passer l'examen du CAP Pâtissier en fin de formation
- D'obtenir un diplôme de niveau 3 reconnu par l'État et d'accéder aux métiers d'ouvrier(ière) en pâtisserie au sein de pâtisseries artisanales, boulangeries-pâtisseries, hôtels-restaurants, traiteurs ou laboratoires de production

Reconnaissance des acquis

CAP pâtissier

Contenu de la formation

- RNCP38765BC01 – Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)
- RNCP38765BC02 – Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux)
- RNCP38765BC03 – Français et Histoire – géographie – enseignement moral et civique
- RNCP38765BC04 – Mathématiques et physique-chimie
- RNCP38765BC05 – Éducation physique et sportive
- RNCP38765BC06 – Langue vivante étrangère
- RNCP38765BC07 – Prévention-santé-environnement
- RNCP38765BC08 – Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)
- RNCP38765BC09 – Mobilité (facultatif)

Durée de la formation

800 heures

Durée totale ~114 jours*

800 heures

En centre (~114 jours*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

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

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel – Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

Équipements & Moyens

Plateaux techniques et salles dédiées

Modalités d'évaluation

Les apprentis sont évalués tout au long de la formation par les équipes pédagogiques avec un bilan semestriel individualisé en conseil de classe.

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 6 342 € TTC | Prix en ttc

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

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 septembre 2026	30 août 2028	CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18	CFA des métiers de la restauration Belliard, 135 Rue Belliard, 75018 Paris

Accessibilité - Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaître la disposition des locaux.

[Contacter le référent handicap](#)

Organisme formateur

GIP FCIP Paris

GIP formation continue et insertion professionnelle Paris
75019 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

[Voir cette formation en ligne >](#)