ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP FCIP
VOS COMPÉTENCES
POUR DEMAIN

HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME

CAP PATISSIER

Modifiée le 20/10/2026

Contenus

- Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Production d'entremets et petits gâteaux
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)
- Mobilité (facultatif)

Objectifs

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :
- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Conditions spécifiques et prérequis

Résultats attendus

- CAP - Pâtissier
- Diplôme Ministère de l'Education Nationale