



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public et pré-requis

- Salariés d'entreprise ou en reconversion
- Porteurs de projet

Statut

Stagiaire de la formation professionnelle continue

Conditions d'admission

Être titulaire a minima d'un diplôme de niveau 3 (CAP) quelle que soit la spécialité

Délai d'inscription

au plus tard 15 jours avant le début de la formation

Si délai dépassé, nous contacter



Durée & dates de la formation

de septembre 2026 à mai 2027



8000 €

Financement

CPF, France Travail, dossier transition professionnelle



cfppa.surges@educagri.fr

CAP PÂTISSIER Temps plein

Enregistré au RNCP - N°38765

Présentation du diplôme et objectifs

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie (petits gâteaux, petits fours, entremets...) et de viennoiserie, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité.

Il assure la préparation, la cuisson, la finition et la décoration de pâtisseries à base de pâtes mais également de préparer des éléments de garniture à partir de crèmes.

Il doit, à l'issue de sa formation, maîtriser les activités suivantes :

- L'approvisionnement : réception & stockage des marchandises
- L'organisation & la production : planification, mise en place du matériel & choix des produits, fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions.
- La démarche qualité et la sécurité au travail.

Méthodes et moyens pédagogiques

Mise en situation réelle sur l'atelier technologique, étude de recettes, apports théoriques.

Contenu de la formation

Culture professionnelle, matières premières, technologies de fabrication, sciences appliquées à l'alimentation, sciences appliquées à l'hygiène, à la prévention et aux équipements, connaissance de l'entreprise et de son environnement.

Organisation de la formation

- 14 semaines à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères (ou à distance si actions spécifiques)
- 14 semaines de stage minimum obligatoires sur les 21 semaines prévues au calendrier de la formation

Les candidats peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (certificats de travail à fournir)

Évaluation et délivrance du diplôme

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale.

L'examen terminal est constitué de 2 épreuves professionnelles (pour les candidats relevant de la validation d'acquis académique concernant les matières générales)

- **EP1** Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (coef. 8)
- **EP2** Entremets et petits gâteaux (coef. 7)



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surges@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**