

Offre de formation

PARCOURS DE PRÉPARATION AU CAP PÂTISSIER EN CANDIDAT LIBRE

Intitulé de la formation

Parcours de préparation au CAP pâtissier en candidat libre

Objectif de l'action de formation

Permettre au stagiaire de se préparer efficacement à l'examen du **CAP Pâtissier** en candidat libre, en développant la maîtrise des **techniques professionnelles**, la **compréhension théorique, l'autonomie et le professionnalisme**, tout en consolidant les connaissances indispensables à la réussite de l'examen et à l'exercice du métier de pâtissier.

Objectifs opérationnels

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de mobiliser les compétences du CAP Pâtissier, en maîtrisant les techniques de production, de valorisation et de communication attendues aux épreuves EP1 et EP2, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité.

Techniques et pratiques professionnelles :

- ✓ Réaliser avec précision les préparations de base du référentiel :
 - Pâtes (brisée, sablée, sucrée, feuilletée, levée feuilletée, à choux, génoises, biscuits, dacquoises, etc.)
 - Crèmes et appareils (pâtissière, mousseline, diplomate, anglaise, bavaroise, ganaches, appareils à crème prise, appareils à bombe, etc.)
 - Meringues et sirops
 - Compotées, confitures, inserts, nappages, glaçages, fonds et sauces.
- ✓ Monter, garnir et décorer les produits de pâtisserie de tradition : tartes, entremets, petits gâteaux, cakes, biscuits de voyage, choux, éclairs, religieuses, millefeuilles, etc.
- ✓ Réaliser les viennoiseries classiques (croissants, pains au chocolat, brioches, pains aux raisins...) en respectant les temps de pousse, de tourage et de cuisson.
- ✓ Produire des entremets d'inspiration en adaptant les recettes de base et en respectant les exigences esthétiques et techniques du CAP.
- ✓ Maîtriser les cuissons, températures et textures selon les matières premières utilisées.
- ✓ Identifier et corriger les causes d'un échec ou d'un défaut de réalisation (pâte collante, crème tranchée, feuilletage insuffisant, etc.).

Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail :

- ✓ Connaître et appliquer les principes de la méthode HACCP en environnement pâtissier.
- ✓ Identifier les risques professionnels liés à l'utilisation du matériel, aux gestes répétitifs et aux produits de nettoyage.
- ✓ Adapter son poste de travail pour garantir la sécurité alimentaire et personnelle.
- ✓ Respecter les règles de traçabilité, de conservation et de chaîne du froid.
- ✓ Maintenir un environnement de travail propre, organisé et conforme à la réglementation.

Développer l'organisation, l'efficacité et la gestion du temps :

- ✓ Préparer son poste de travail selon les consignes et la fiche technique du CAP.
- ✓ Lire, comprendre et exécuter une fiche technique d'examen (un bon de commande) dans les temps impartis.
- ✓ Planifier ses productions selon les temps de repos, de pousse et de cuisson.
- ✓ Anticiper les étapes de fabrication pour optimiser la gestion du four, du matériel et de l'espace.



PUBLIC VISÉ

Formation destinée aux adultes en reconversion ou aux particuliers passionnés souhaitant se préparer au CAP Pâtissier en candidat libre.

Un entretien préalable est réalisé pour analyser le projet et le niveau du stagiaire, et pour définir les aménagements nécessaires en cas de situation de handicap.

PRE-REQUIS

- ✓ Aucun prérequis technique obligatoire.
- ✓ Pour les professionnels, des notions de base en cuisine ou pâtisserie sont appréciées.
- ✓ Disposer d'une cuisine équipée d'un four et d'un réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Prévoir du temps pour participer aux journées de formation et au suivi individualisé.
- ✓ Tout le matériel, les matières premières et les produits d'hygiène sont fournis

INTERVENANTE

Leslie BEROARD

DUREE : 63 heures + option carnet de recettes 3h

DÉLAI D'ACCÈS : La formation peut débuter dans un délai de 2 à 4 semaines après réception de la demande d'inscription et de l'entretien préalable. Ce délai peut être réduit si des sessions sont déjà programmées ou si le calendrier le permet.

COUT PEDAGOGIQUE

390€ /jour - 3500€ au total
Option carnet de recettes - 180€

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET

PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accès PMR

Le P'tit Labo

Leslie BEROARD

323 Chemin de la croix Barnoud
69400 ARNAS

leptitlabo@outlook.com - 07.78.11.51.82

www.leptitlabo-nomade.fr

Le P'tit Labo – Entreprise individuelle

SIRET : 9400312200014 - FR6194003122

Siège social : 323 Chemin de la Croix Barnoud, 69400 Arnas,
France

Organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne Rhône-Alpes Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

- ✓ Adapter son rythme de travail et son organisation aux contraintes d'un examen ou d'un environnement professionnel.

Cultiver l'esthétisme et la présentation professionnelle des productions :

- ✓ Savoir réaliser des finitions nettes et soignées sur toutes les préparations.
- ✓ Maîtriser les techniques de pochage, glaçage, enrobage et décor simple exigées à l'examen.
- ✓ Respecter les critères esthétiques du CAP : régularité, propreté, justesse du décor, respect du thème et des proportions.
- ✓ Développer son sens du goût et de la texture en réalisant des dégustations analytiques pour corriger ses productions.

Adopter une posture professionnelle et un comportement adapté :

- ✓ Respecter les règles de politesse, d'hygiène corporelle et vestimentaire.
- ✓ Travailler avec rigueur, ponctualité et sens de la qualité.
- ✓ Gérer la pression et le stress liés à l'examen ou à un rythme soutenu de production.
- ✓ Communiquer efficacement avec un formateur ou un supérieur hiérarchique.
- ✓ Développer sa confiance en soi et son sens des responsabilités dans un cadre professionnel.

Gagner en autonomie, en analyse et en progression :

- ✓ Identifier ses points forts et axes d'amélioration à chaque étape de la formation.
- ✓ Corriger ses erreurs en autonomie grâce aux retours individualisés du formateur.
- ✓ Être capable d'évaluer la conformité d'une production aux exigences du CAP.
- ✓ Adapter sa méthode de travail en fonction des retours obtenus et des objectifs de progression.
- ✓ Développer son autonomie et sa motivation pour se présenter sereinement à l'examen.

(Option) Être accompagné dans la réalisation du carnet de recettes du CAP :

MAJ le 01/09/2025

- ✓ Comprendre les attentes du jury concernant la forme et le contenu du carnet.
- ✓ Structurer son carnet de recettes conformément aux normes de l'Éducation nationale.
- ✓ Choisir des recettes pertinentes et techniquement maîtrisées.
- ✓ Mettre en valeur la cohérence, la régularité et la présentation professionnelle du dossier.
- ✓ Finaliser un carnet clair, esthétique et conforme aux exigences de l'examen.

Contenu de la formation et déroulé :

✓ Module 1 : Les tartes (7h)

Apprentissage des pâtes à tarte (brisée, sablée, sucrée), fonçage, cuisson et garniture. Réalisation de tartes simples et composées. Initiation à l'hygiène et sécurité au poste de travail. Acquisition du vocabulaire technique CAP (fonçage, abaisser, cuisson à blanc...).

→ **Objectifs** : Maîtriser la préparation, le fonçage, la cuisson et la présentation des tartes en respectant les normes d'hygiène et le référentiel CAP.

✓ Module 2 : Petites fours secs et moelleux – Gâteaux de voyage (7h)

Réalisation de biscuits de base (dacquoise, génoise, sablés) et de petits fours secs et moelleux. Hygiène et sécurité appliquées à la manipulation des produits secs et pâteux. Vocabulaire CAP associé (mélange, pochage...).

MAJ le 01/09/2025



PUBLIC VISÉ

Formation destinée aux adultes en reconversion ou aux particuliers passionnés souhaitant se préparer au CAP Pâtissier en candidat libre.

Un entretien préalable est réalisé pour analyser le projet et le niveau du stagiaire, et pour définir les aménagements nécessaires en cas de situation de handicap.

PRE-REQUIS

- ✓ Aucun prérequis technique obligatoire.
- ✓ Motivation avérée : intérêt pour le métier
- ✓ Disposer d'une cuisine équipée d'un four et d'un réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Prévoir du temps pour participer aux journées de formation et au suivi individualisé.
- ✓ Tout le matériel, les matières premières et les produits d'hygiène sont fournis

INTERVENANTE

Leslie BEROARD

DUREE : 63 heures + option carnet de recettes 3h

DÉLAI D'ACCÈS : La formation peut débuter dans un délai de 2 à 4 semaines après réception de la demande d'inscription et de l'entretien préalable. Ce délai peut être réduit si des sessions sont déjà programmées ou si le calendrier le permet.

COUT PEDAGOGIQUE

390€ /jour - 3500 € au total
Option carnet de recette - 180€

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accès PMR

Le P'tit Labo

Leslie BEROARD

323 Chemin de la croix Barnoud
69400 ARNAS

leptitlabo@outlook.com - 07.78.11.51.82
www.leptitlabo-nomade.fr

Le P'tit Labo – Entreprise individuelle

SIRET : 94000312200014 - FR61940003122

Siège social : 323 Chemin de la Croix Barnoud, 69400 Arnas, France

Organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne Rhône-Alpes Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

→ **Objectifs** : Savoir produire des biscuits conformes au CAP, avec finition et présentation soignée, dans le respect des règles d'hygiène.

✓ **Module 3 : La pâte à choux (7h)**

Préparation de la pâte à choux, pochage, cuisson, garniture. Réalisation de chouquettes, éclairs, religieuses. Prise en compte de la sécurité au four et des règles d'hygiène. Vocabulaire CAP : pochage, fournée, dorure, glaçage...

→ **Objectifs** : Réaliser des produits de pâte à choux conformes au CAP, en appliquant rigoureusement les techniques et les règles d'hygiène.

✓ **Module 4 : La pâte levée (7h)**

Préparation des pâtes levées briochées, fermentation, façonnage, apprêt et cuisson. Hygiène et sécurité : propreté des plans de travail, lavage des mains, contrôle de la fermentation et stockage des pâtes. Vocabulaire CAP : fermentation, pointage, apprêt, pousse.

→ **Objectifs** : Produire des pâtes levées conformes au CAP en appliquant correctement fermentation, apprêt et cuisson.

✓ **Module 5 : La pâte feuillettée (7h)**

Préparation de la détrempe, tourage simple et double, laminage, repos et cuisson. Vocabulaire CAP : tour simple, tour double, détrempe, feuillettage. Hygiène et sécurité appliquées aux manipulations des pâtes et du matériel.

→ **Objectifs** : Maîtriser le tourage et la cuisson de la pâte feuillettée conformément au référentiel CAP.

✓ **Module 6 : La pâte levée feuillettée (7h)**

Réalisation des viennoiseries : croissants, pains au chocolat, brioche type feuillettées, tourage, fermentation, cuisson et finition. Hygiène et sécurité : manipulation des pâtes feuillettées levées, contrôle de la fermentation et nettoyage du poste. Vocabulaire CAP : tourage, pointage, apprêt, façonnage.

→ **Objectifs** : Maîtriser la production de viennoiseries conformes au référentiel CAP, en respectant fermentation, tourage et cuisson.

✓ **Module 7 : Les entremets de tradition et d'inspiration (7h)**

Réalisation d'entremets classiques et créatifs : crèmes, mousses, inserts simples et complexes, nappages. Montage et prise au froid, finition et présentation. Hygiène et sécurité : stockage des produits frais, nettoyage des ustensiles, température de conservation. Vocabulaire CAP : insert, bavaroise, glaçage miroir, démoulage, crémeux.

→ **Objectifs** : Maîtriser le montage, la prise au froid et la finition des entremets traditionnels et d'inspiration selon le référentiel CAP.

✓ **Module 8 : CAP Blanc EP1 : Approvisionnement et production de pâtisseries**

Simulation complète de l'épreuve EP1 du CAP Pâtissier. Le stagiaire travaille à partir d'un bon de commande et doit organiser sa production en autonomie. Il réalise un assortiment de pâtisseries en respectant les contraintes du sujet (temps imparti, grammages, cuissons, finitions). L'accent est mis sur la gestion du poste de travail, la mise en œuvre des techniques professionnelles, le respect des règles d'hygiène et de sécurité et la présentation finale des produits.

Une évaluation individuelle est conduite sur la qualité technique, la régularité, la conformité au bon de commande et la gestion du temps. Un débrief détaillé conclut la journée pour identifier les points forts, les erreurs récurrentes et les axes de progression avant l'examen.

→ **Objectifs** : se préparer dans des conditions réelles à l'épreuve EP1 du CAP, savoir répondre à un bon de commande, organiser sa production et présenter des produits conformes aux attentes professionnelles.

✓ **Module 9 : CAP Blanc EP2 : Communication et commercialisation**

Mise en situation complète de l'épreuve EP2.

Le stagiaire répond à un sujet type CAP incluant un questionnaire écrit sur les sciences de l'alimentation, l'hygiène, la prévention et la connaissance de l'entreprise, puis travaille sur un bon de commande complémentaire pour réaliser une production cohérente.

MAJ le 01/09/2025



PUBLIC VISÉ

Formation destinée aux adultes en reconversion ou aux particuliers passionnés souhaitant se préparer au CAP Pâtissier en candidat libre. Un entretien préalable est réalisé pour analyser le projet et le niveau du stagiaire, et pour définir les aménagements nécessaires en cas de situation de handicap.

PRE-REQUIS

- ✓ Aucun prérequis technique obligatoire.
- ✓ Motivation avérée : intérêt pour le métier
- ✓ Disposer d'une cuisine équipée d'un four et d'un réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Prévoir du temps pour participer aux journées de formation et au suivi individualisé.
- ✓ Tout le matériel, les matières premières et les produits d'hygiène sont fournis

INTERVENANTE

Leslie BEROARD

DUREE : 63 heures + option carnet de recette 3h

DÉLAI D'ACCÈS : La formation peut débuter dans un délai de 2 à 4 semaines après réception de la demande d'inscription et de l'entretien préalable. Ce délai peut être réduit si des sessions sont déjà programmées ou si le calendrier le permet.

COUT PEDAGOGIQUE

390€ /jour - 3500 € au total
Option carnet de recette : 180€

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accès PMR

Le P'tit Labo

Leslie BEROARD
323 Chemin de la croix Barnoud
69400 ARNAS

leptitlabo@outlook.com - 07.78.11.51.82
www.leptitlabo-nomade.fr

Le P'tit Labo – Entreprise individuelle

SIRET : 94000312200014 - FR61940003122

Siège social : 323 Chemin de la Croix Barnoud, 69400 Arnas, France

Organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne Rhône-Alpes Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

La séance se poursuit avec une présentation orale où le stagiaire justifie ses choix techniques et technologiques, suivie d'un débrief personnalisé sur la cohérence, la rigueur et la compréhension des notions professionnelles.

→ **Objectifs** : s'entraîner à répondre à un bon de commande en intégrant la réflexion technologique, l'hygiène, la gestion du temps et la communication professionnelle exigées à l'épreuve EP2 du CAP.

✓ **Option – Demi-journée d'accompagnement au carnet de recettes**

Aide à la constitution du carnet de recettes pour le CAP : choix des recettes, structuration, cohérence technique et esthétique. Hygiène et sécurité : organisation et présentation propre et conforme.

→ **Objectif pédagogique** : Constituer un carnet de recettes conforme au référentiel CAP, prêt pour présentation à l'examen.

Outils / pédagogie

- ✓ **Fiches techniques détaillées et annexes de cours** : incluant les notions de technologie de la pâtisserie et de sciences de l'alimentation en lien direct avec chaque séance.
- ✓ **Quiz et évaluations des acquis à la fin de chaque module**, avec corrections commentées pour consolider les connaissances.
- ✓ **CAP blancs sur les épreuves EP1 et EP2**, reproduisant les conditions réelles d'examen.
- ✓ **Corrections personnalisées et démonstrations** par la formatrice, pour illustrer les gestes techniques, la rigueur d'exécution et les critères d'évaluation de l'examen.
- ✓ **Cours théoriques complémentaires** proposés en supplément, pour approfondir les savoirs technologiques, scientifiques et professionnels.
- ✓ **Accompagnement individualisé et suivi à distance** via WhatsApp : conseils, ajustements techniques, réponses aux questions et coaching personnalisé tout au long du parcours.

Evaluation

Quiz de positionnement et de fin de séance sur la technologie de la pâtisserie et les sciences de l'alimentation pour évaluer la compréhension des notions théoriques abordées.

Évaluations pratiques des acquis techniques à chaque module, à travers la réalisation des préparations correspondant au référentiel CAP Pâtissier.

Observation et feedback formatif de la formatrice sur les gestes professionnels, l'hygiène, l'organisation et la qualité du rendu final.

Modalités d'accès

- ✓ **Conditions d'inscription** : Formation ouverte à toute personne motivée par l'apprentissage de la pâtisserie et la préparation de l'examen du CAP en candidat libre.
Un entretien téléphonique préalable peut être proposé afin d'analyser les besoins, le niveau initial et le projet du stagiaire.
- ✓ **Prérequis** : Aucune expérience préalable en cuisine ou en pâtisserie n'est requise.
La formation est accessible aux débutants complets comme aux passionnés souhaitant se préparer sérieusement à l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ **Type de formation** : Formation en présentiel, dispensée au domicile du stagiaire
- ✓ **Durée et organisation** : 63 heures de formation réparties sur **9 journées de 7 heures**, incluant :
 - 7 journées de formation technique (modules 1 à 7)
 - 2 journées de CAP blanc (mise en situation d'examen)
 - Une option complémentaire de 3 heures est proposée pour l'accompagnement à la réalisation du carnet de recettes.
 - Les séances peuvent être planifiées à la carte, selon les disponibilités et le rythme d'apprentissage du stagiaire.
- ✓ **Accessibilité** : les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous réserve d'un entretien préalable pour évaluer la faisabilité et définir les aménagements nécessaires.

MAJ le 01/09/2025



PUBLIC VISÉ

Formation destinée aux adultes en reconversion ou aux particuliers passionnés souhaitant se préparer au CAP Pâtissier en candidat libre.

Un entretien préalable est réalisé pour analyser le projet et le niveau du stagiaire, et pour définir les aménagements nécessaires en cas de situation de handicap.

PRE-REQUIS

- ✓ Aucun prérequis technique obligatoire.
- ✓ Motivation avérée : intérêt pour le métier
- ✓ Disposer d'une cuisine équipée d'un four et d'un réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Prévoir du temps pour participer aux journées de formation et au suivi individualisé.
- ✓ Tout le matériel, les matières premières et les produits d'hygiène sont fournis

INTERVENANTE

Leslie BEROARD

DUREE : 63 heures + option carnet de recettes 3h

DÉLAI D'ACCÈS : La formation peut débuter dans un délai de 2 à 4 semaines après réception de la demande d'inscription et de l'entretien préalable. Ce délai peut être réduit si des sessions sont déjà programmées ou si le calendrier le permet.

COUT PEDAGOGIQUE

390€ /jour - 3500 € au total
Option carnet de recettes – 180€

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT

Attestation de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accès PMR

Le P'tit Labo

Leslie BEROARD
323 Chemin de la croix Barnoud
69400 ARNAS

leptitlabo@outlook.com - 07.78.11.51.82
www.leptitlabo-nomade.fr

Le P'tit Labo – Entreprise individuelle
SIRET : 94000312200014 - FR61940003122
Siège social : 323 Chemin de la Croix Barnoud, 69400 Arnas, France
Organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne Rhône-Alpes Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

- ✓ **Financement** : la formation est actuellement à la charge du stagiaire.

Handicap

Les formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap. Pour celles présentant un handicap cognitif (dyslexie, dyscalculie, etc.) et disposant d'une RQTH ou d'aménagements spécifiques, les supports et le format de formation peuvent être adaptés (police, taille du papier, etc.). Il est important de prévenir Le P'tit Labo dès l'inscription afin d'organiser au mieux la session et les adaptations nécessaires.



PUBLIC VISÉ

Formation destinée aux adultes en reconversion ou aux particuliers passionnés souhaitant se préparer au CAP Pâtissier en candidat libre.

Un entretien préalable est réalisé pour analyser le projet et le niveau du stagiaire, et pour définir les aménagements nécessaires en cas de situation de handicap.

PRE-REQUIS

- ✓ Aucun prérequis technique obligatoire.
- ✓ Motivation avérée : intérêt pour le métier
- ✓ Disposer d'une cuisine équipée d'un four et d'un réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Prévoir du temps pour participer aux journées de formation et au suivi individualisé.
- ✓ Tout le matériel, les matières premières et les produits d'hygiène sont fournis

INTERVENANTE

Leslie BEROARD

DUREE : 63 heures + option carnet de recettes 3h

DÉLAI D'ACCÈS : La formation peut débuter dans un délai de 2 à 4 semaines après réception de la demande d'inscription et de l'entretien préalable. Ce délai peut être réduit si des sessions sont déjà programmées ou si le calendrier le permet.

COUT PEDAGOGIQUE

390€ /jour - 3500 € au total
Option carnet de recettes – 180€

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET PEDAGOGIQUES

leptitlabo@outlook.com

MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :
Attestation de fin de stage

ACCESSIBILITE : Accès PMR

Le P'tit Labo

Leslie BEROARD

323 Chemin de la croix Barnoud
69400 ARNAS

leptitlabo@outlook.com - 07.78.11.51.82
www.leptitlabo-nomade.fr

Le P'tit Labo – Entreprise individuelle
SIRET : 94000312200014 - FR61940003122

Siège social : 323 Chemin de la Croix Barnoud, 69400 Arnas, France

Organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne Rhône-Alpes Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État