

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 préparer avec succès l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre en maîtrisant les techniques professionnelles, l'ordonnancement et les connaissances technologiques du référentiel officiel.

Objectifs opérationnels (Référentiel Officiel CAP)

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de maîtriser les compétences professionnelles liées aux épreuves EP1 et EP2 du CAP Pâtissier :

Organisation et Production (EP1 - Tours, tartes & viennoiseries) :

- ✓ Ordonnancement : Lire une fiche technique et organiser sa production dans le temps imparti.
- ✓ Maîtrise des pâtes : Réaliser les pâtes de base (brisée, sablée, sucrée, feuilletée, levée et levée feuilletée).
- ✓ Confection des classiques : Réaliser le fonçage des tartes et le façonnage des viennoiseries de tradition (croissants, pains au chocolat, brioches).
- ✓ Cuissons : Maîtriser les paramètres de cuisson selon les produits et le matériel.

Entremets et Petits Gâteaux (EP2 - Production de pâtisseries) :

- ✓ Préparation des bases : Réaliser les biscuits (génoise, biscuit à la cuillère, succès), les crèmes (pâtissière, mousseline, diplomate, ganache, etc.) et les meringues.
- ✓ Montage et Finition : Assurer le montage, le masquage et le glaçage des entremets et petits gâteaux (éclairs, choux, religieuses).
- ✓ Décors : Réaliser des décors simples (cornet, fruits, chocolat) et des écritures conformes aux exigences de l'examen.

Hygiène, Sécurité et Qualité (HACCP) :

- ✓ Hygiène : Appliquer les règles d'hygiène corporelle, vestimentaire et du poste de travail.
- ✓ Sécurité alimentaire : Respecter la marche en avant, la chaîne du froid et la traçabilité des produits.
- ✓ Entretien : Maîtriser le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux.

Valorisation et Posture Professionnelle :

- ✓ Contrôle Qualité : Évaluer la conformité de sa production (aspect, texture, goût) par rapport aux attentes du jury.
- ✓ Gestion des pertes : Optimiser l'utilisation des matières premières.
- ✓ (Option) Accompagnement Carnet de Recettes : Structurer un dossier technique professionnel conforme aux attentes du jury.

Contenu de la formation et déroulé :

✓ **Module 1 : Les tartes (7h)**

Maîtrise des fondamentaux de l'épreuve EP1 : fabrication des pâtes (brisée, sablée, sucrée), techniques d'abaisse et de fonçage, maîtrise des cuissons. Réalisation de la gamme classique du référentiel (tartes aux fruits, tartes bourdaloue, tartes au citron, etc.).

- Technique : Apprentissage du geste (fonçage à bords droits, chiquetage), réalisation des crèmes de base (crème d'amande, pâtissière, flan).
- Organisation : Introduction à l'ordonnancement (planification du travail) et lecture de la fiche technique d'examen.
- Hygiène : Mise en application des normes HACCP (marche en avant, nettoyage du poste).

→ **Objectif** : Réaliser des tartes conformes aux critères d'évaluation du CAP (régularité, cuisson, netteté) dans le temps imparti.

MAJ le 18/02/2026



PUBLIC VISÉ

- ✓ Profils : Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés.
- ✓ Objectif : Préparation complète à l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique pour analyser le projet, évaluer le niveau et définir les aménagements nécessaires (Handicap).

PRE-REQUIS

- ✓ Technique : Aucun prérequis obligatoire (accessible aux grands débutants).
- ✓ Logistique : Cuisine avec four et réfrigérateur fonctionnels.
- ✓ Engagement : Présence requise sur les 7 jours et disponibilité pour l'entraînement personnel.
- ✓ Matériel : Tout est inclus (ustensiles, ingrédients, hygiène).

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

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

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

Maîtrise des masses battues et des biscuits du référentiel : réalisation de biscuits (génoise, dacquoise, succès), de petits fours secs (sablés, diamants) et moelleux (macarons, financiers). Focus sur les gâteaux de voyage (cakes, marbrés).

- Technique : Maîtrise du pochage à la douille (régularité et formes), techniques de mélange (incorporation des blancs, macaronage) et de cuisson.
- Organisation : Gestion des cuissons simultanées et optimisation de la matière d'œuvre (limitation des pertes).
- Hygiène : Conservation des produits finis, étiquetage et respect de la chaîne du froid pour les garnitures.

→ **Objectif** : Produire des biscuits et petits fours conformes aux critères de régularité, de texture et de goût du CAP, avec une finition professionnelle.

✓ **Module 3 : La pâte à choux (7h)**

Maîtrise de la fabrication et de la cuisson de la pâte à choux selon le référentiel EP2. Réalisation des classiques de l'examen : chouquettes, éclairs, religieuses, et maîtrise des décors associés (craquelin, caramel, glaçage).

- Technique : Confection de la panade, dessèchement, pochage de précision (régularité de taille et de forme), réalisation des crèmes de garniture (crème pâtissière, crème aromatisée).
- Finitions : Apprentissage du glaçage au fondant (température, brillance, netteté) et montage structurel (religieuses).
- Hygiène & Sécurité : Maîtrise des températures de refroidissement et sécurité liée à l'utilisation des fours et du sucre cuit.

→ **Objectif** : Réaliser des produits en pâte à choux conformes aux exigences du CAP (développement régulier, garnissage généreux, glaçage lisse) dans le respect des règles d'hygiène.

✓ **Module 4 : La pâte levée (7h)**

Maîtrise de la fabrication des pâtes levées briochées selon le référentiel EP1. Étude du cycle de fermentation et réalisation de la gamme classique : brioches à têtes, tresses, pains au lait et brioches de Nanterre.

- Technique : Pétrissage (frasage, étirage, soufflage), maîtrise du pointage et de l'apprêt. Façonnage de précision (boulage, tressage) et dorure.
- Organisation : Gestion du planning de fabrication en fonction des temps de pousse (température ambiante ou étuve).
- Hygiène & Sécurité : Contrôle des températures (pâte et local), nettoyage rigoureux du matériel de pétrissage et gestion de la chaîne du froid.

→ **Objectif** : Produire des pâtes levées conformes aux exigences du CAP (mie filante, alvéolage régulier, pousse maîtrisée) en respectant les étapes de fermentation et les règles d'hygiène.

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

Maîtrise des techniques de tourage du référentiel EP1. Réalisation de la pâte feuilletée classique (tartes, millefeuille) et de la pâte levée feuilletée (croissants, pains au chocolat).

- Technique : Réalisation de la détrempe, incorporation du beurre de tourage, maîtrise des tours simples et doubles. Étude du laminage, du détaillage et du façonnage régulier des viennoiseries.
- Organisation : Gestion stricte des temps de repos au froid et de l'ordonnancement pour garantir le développement du feuilletage.
- Hygiène : Maîtrise des températures (pâte/beurre), respect de la chaîne du froid et entretien du poste de travail (gestion de la farine de fleurage).

→ **Objectif** : Maîtriser le tourage et la cuisson pour obtenir un feuilletage régulier, croustillant et conforme aux exigences visuelles du CAP.

MAJ le 18/02/2026



PUBLIC VISÉ

- ✓ Profils : Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés.
- ✓ Objectif : Préparation complète à l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique pour analyser le projet, évaluer le niveau et définir les aménagements nécessaires (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 :

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

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

Spécialisation sur la PLF (Épreuve EP1). Maîtrise complète du cycle de fabrication des viennoiseries de tradition : croissants, pains au chocolat et pains aux raisins.

- Technique : Précision du tourage (respect des couches), régularité du détaillage et maîtrise du façonnage manuel. Gestion de la dorure et de la brillance après cuisson.
- Fermentation : Contrôle de la pousse (apprêt) en fonction de la température et de l'humidité. Étude de l'alvéolage de la mie.
- Hygiène : Gestion des temps de repos au froid positif, organisation du poste de travail et sécurité liée à l'utilisation du matériel de découpe.

→ **Objectif** : Produire une gamme de viennoiseries conformes aux standards de l'examen (aspect visuel, feuilletage marqué, alvéolage interne) dans le respect du timing imposé.

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

Maîtrise de la construction des entremets classiques et d'inspiration. Étude des textures et des contrastes selon les exigences du référentiel : montage, masquage et décor.

- Technique : Réalisation des appareils à bombe, mousses, bavaroises et crémeux. Maîtrise des inserts et des techniques de collage (gélatine, pectine). Apprentissage du glaçage miroir et du nappage.
- Finitions : Techniques de montage à l'envers ou à l'endroit, démoulage de précision et décor (écriture au cornet, travail simple du chocolat/fruits).
- Hygiène & Sécurité : Respect strict de la chaîne du froid (cellule de refroidissement), gestion bactériologique des œufs et des produits laitiers, traçabilité.

→ **Objectif** : Maîtriser le montage, la prise au froid et la finition soignée d'un entremets conforme aux critères esthétiques et gustatifs du CAP.

✓ **Module 8 : CAP Blanc EP1.**

Mise en situation réelle : "Tours, tartes et viennoiseries"

Simulation réelle de l'épreuve EP1. Ce module valide la maîtrise technique des pâtes de base et la gestion des cycles de fermentation.

- Technologie & Calculs (Écrit) : Réponse à un questionnaire portant sur la technologie des pâtes (rôle des ingrédients, étapes de panification) et calculs professionnels (température de base, rendements).
- Production Technique : Réalisation complète d'un sujet type incluant obligatoirement : Une catégorie de tartes (fonçage, garniture, cuisson) - Une catégorie de viennoiseries (Pâte Levée Feuilletée ou Pâte Levée).
- Organisation : Gestion de la simultanéité des préparations et respect du planning de pousse/cuisson.
- Évaluation : Notation selon la grille officielle (qualité du feuilletage, régularité du façonnage, alvéolage et hygiène du poste).

→ **Objectif** : Valider la capacité à produire une gamme complète de boulangerie-pâtisserie dans le respect des fiches techniques et des temps impartis.

✓ **Module 9 : CAP Blanc EP2 :**

Simulation réelle de l'épreuve EP2. Ce module est le plus complet car il intègre la planification stratégique (ordonnancement) et les sciences appliquées.

- Ordonnancement (Écrit) : Rédaction impérative du plan de travail (ordonnancement) pour l'ensemble de la production avant le démarrage de la pratique.
- Sciences & Technologie (Écrit) : Questionnaire portant sur les sciences de l'alimentation, l'hygiène (HACCP), la prévention (PSE) et la connaissance de l'entreprise.

MAJ le 18/02/2026



PUBLIC VISÉ

- ✓ Profils : Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés.
- ✓ Objectif : Préparation complète à l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique pour analyser le projet, évaluer le niveau et définir les aménagements nécessaires (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

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

- Production Technique : Réalisation d'un sujet incluant entremets, petits gâteaux et finitions spécifiques (décors au cornet, glaçages).
- Communication Professionnelle (Oral) : Présentation des produits finis au jury et justification des choix techniques et des règles d'hygiène appliquées.
- Évaluation : Notation sur la rigueur organisationnelle, la maîtrise des crèmes complexes et l'esthétique professionnelle.

→ **Objectif** : Maîtriser l'organisation globale d'une production de pâtisserie fine et valider les connaissances théoriques et réglementaires du métier.

✓ **Option – Accompagnement au carnet de recettes (3h30)**

Méthodologie et structuration du dossier technique personnel

Cet atelier permet au stagiaire de concevoir un outil de travail efficace et conforme aux exigences du jury, facilitant la gestion de sa production le jour des épreuves.

- Conception Méthodologique : Sélection des recettes de base du référentiel et structuration par familles (pâtes, crèmes, biscuits, entremets).
- Technicité & Clarté : Rédaction de fiches techniques optimisées (ingrédients, étapes clés, points de vigilance) et intégration de schémas de montage (coupes d'entremets, détails de décors).
- Réglementation Examen : Vérification de la conformité du carnet (absence de commentaires pédagogiques interdits, clarté de lecture pour le jury).
- Esthétique Professionnelle : Mise en forme pour une consultation rapide en condition de stress et respect des règles d'hygiène (protection des documents en laboratoire).

→ **Objectif pédagogique** : Finaliser un carnet de recettes opérationnel, conforme au référentiel CAP, permettant une exécution autonome et fluide des sujets d'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 préparant le CAP Pâtissier en candidat libre. Un entretien préalable est systématiquement réalisé pour analyser le projet, le niveau initial et valider le parcours.
- ✓ **Prérequis** : Technique : Aucun (accessible aux débutants complets).

MAJ le 18/02/2026



PUBLIC VISÉ

- ✓ Profils : Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés.
- ✓ Objectif : Préparation complète à l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique pour analyser le projet, évaluer le niveau et définir les aménagements nécessaires (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'ÉVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation de fin de stage

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

Matériel : Cuisine équipée (four, réfrigérateur) et engagement sur le travail personnel entre les séances.

Logistique : Tout le matériel technique et les matières premières sont fournis.

- ✓ **Type de formation** : Formation en présentiel, dispensée au domicile du stagiaire
- ✓ **Durée et organisation** : Volume : 63 heures (9 journées de 7h). Contenu : 7 jours de technique + 2 jours de CAP Blanc (examen blanc). Option : Accompagnement de 3h pour la création du carnet de recettes. Flexibilité : Planification à la carte selon vos disponibilités.
- ✓ **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.
Référent Handicap : Leslie Beroard joignable à leptitlabo@outlook.com
- ✓ **Financement** : prise en charge personnelle ou selon les modalités de financement en vigueur (hors CPF pour le moment) Possibilité de règlement échelonné (paiement en plusieurs fois) sur demande.

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.).

Important : Signalez vos besoins dès l'inscription pour organiser les adaptations nécessaires.



PUBLIC VISÉ

- ✓ Profils : Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés.
- ✓ Objectif : Préparation complète à l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique pour analyser le projet, évaluer le niveau et définir les aménagements nécessaires (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 :

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