





ABPG est un [centre de formation en pâtisserie](#) pour professionnels des métiers de bouche et adultes en reconversion.

ABPG forme les artisans de demain au CAP PATISSIER du [8 septembre 2025 au 29 mai 2026](#).

L'école se situe en Normandie, à côté de Caen.

ABPG Formations est référencé dans le DataDock depuis sa création, démontrant ainsi la qualité de ses formations au regard du décret n°2015-790 du 30 juin 2015, entré en vigueur le 1er janvier 2017.

Mikaël Mesrouze

[Mikaël MESROUZE](#), formateur ayant fait ses classes auprès de M.O.F et dans de prestigieux établissements, vous enseignera les techniques et les recettes de base de la pâtisserie française.

100% de réussite depuis la création de la formation en 2016.

20/20 est la note moyenne obtenue sur les avis-évaluations de fin de formations 2024 faites par les stagiaires.

Serez-vous le prochain à obtenir le CAP Pâtissier?



Objectifs de la formation



- Apprendre les [recettes](#) de base de la pâtisserie
- Apprendre les [techniques](#) de base de la pâtisserie
- Apprendre la technologie de base de la pâtisserie
- Optimiser la méthodologie de travail afin de gagner en qualité, productivité et rendement
- Diversifier et améliorer la [qualité gustative](#) et visuelle des produits
- Apporter une [expérience professionnelle](#) au stagiaire

Méthode pédagogique

- Exposé de divers apports théoriques essentiels
- Séquence de [démonstration](#) par le formateur et mise en application pratique par les participants
- Phase de présentation et [dégustation](#)
- [Interaction](#) permanente entre le formateur et les stagiaires



Moyens pédagogiques et techniques



- Un classeur comprenant les fiches techniques, les illustrations de recettes et de techniques, les cours de technologie, est remis au participant durant la formation.
- Le formateur mettra à disposition du participant le matériel et petit matériel nécessaire à la bonne réalisation de la formation.

Pôle 1 / Bloc de compétence n°1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes



Pôle 2 / Bloc de compétence n°2 Entremets et petits gâteaux

- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
- Valorisation des produits finis

Voir le référentiel examen CAP Pâtissier (disponible sur demande)

Le concentré d'infos

Formation professionnelle intensive, pratique et technique permettant d'accéder rapidement à un niveau de qualification et de compétence. L'intensité du programme exige que chaque candidat ait une réelle motivation pour les métiers de la pâtisserie.



- Domaine de formation : Pâtisserie
- Niveau : Niveau III **CAP Pâtissier (nouveau référentiel)**
- Public concerné : Adultes en reconversion professionnelle, jeunes adultes qui souhaitent entrer dans la profession (+18ans), personnes du secteur alimentaire souhaitant gagner en polyvalence.
- Pré-requis : Diplôme au moins de niveau 3 (CAP-BEP) pour être dispensé des épreuves d'enseignement général
- Type de formation : En centre de formation, modularisée et personnalisée
- Prochaine session : Du 8 septembre 2025 au 29 mai 2026.
- Durée : 1280 heures / 38 semaines
Soit 300 heures / 10 semaines en centre de formation
Soit 980 heures / 28 semaines en entreprise
- Coût pédagogique par stagiaire : 12 000€ TTC
- Nombre de session : 1 session
- Places disponibles par session : 6 places maximum
- Appréciation de résultat - sanction : Le CAP PATISSIER, diplôme d'état.
- Débouchés : Travailler dans une pâtisserie ou une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier pâtissier qualifié.
S'installer en tant qu'artisan chef d'entreprise (expérience professionnelle complémentaire conseillée).
- Evaluation : Une fiche d'évaluation sera remise au participant en milieu et en fin de formation afin qu'il puisse l'évaluer.
- Règlement intérieur et informations complémentaires : Disponible à l'adresse suivante : <http://www.abpgformations.fr/informations-complementaires-au-programme-de-formation.html>
- Frais de dossier : 120€ TTC
- Modalités d'accès à la formation : Entretien individuel, CV, lettre de motivation, test de positionnement
- Accessibilité des publics en situation de handicap : Veuillez nous contacter pour vérifier ensemble que nos installations correspondent bien à vos besoins et que notre formateur puisse vous accompagner.

Ils nous font confiance :



Contenu pédagogique (nouveau référentiel)

Semaine 1 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> • La tenue professionnelle / Le vocabulaire • Module PSE premiers secours • Les rythmes biologiques 	Les pâtes de base (friables) Réaliser les crème de base (à chaud) Réalisation d'une gamme de tarte (pommes, bourdaloue, citron, flan,...)

Semaine 2 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> • L'hygiène alimentaire • La fiche technique • Le petit matériel / le gros matériel • Le sommeil 	Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à choux (chouquettes, éclairs, choux crème,...) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de feuilletage (jalousie, millefeuille, palmier,...)

Semaine 3 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> • Les produits de base : L'eau, la farine, la meunerie, les farines issues d'autres aliments, les farines issues d'autres céréales • Adapter son alimentation 	Les pâtes de base (feuilletées) Réaliser les crème de base (à froid) Réalisation d'une gamme d'entremets (royal, trois chocolats, hawaï,...) Réalisation de produits salés (quiches, pizzas, cakes, à base de pâte à brioche,...)

Semaine 4 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> • Les produits de base : Le sucre, le sel, les oeufs, les ovoproduits, le lait, la crème, le beurre • Gérer son activité physique 	Les pâtes de base (levées feuilletées) Réaliser les crème de base (à chaud et à froid) Réalisation d'une gamme de tarte (clafoutis, chocolat, mirilton,...) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à choux (saint honoré, salambo,...)

Semaine 5 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> • Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie • Prévenir les conduites addictives 	Les masses de base (appareil à bombe) Réalisation d'entremets (charlotte à la framboise, trois chocolats, esprit fraise,...) Réalisation de biscuits (chocolat, léger aux amandes, joconde, dacquoise,...)

Semaine 6 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> • Les produits de base : La margarine, les matières grasses d'origine végétale, la levure biologique, la levure chimique • Prévenir les infections sexuellement transmissibles • Orientation et formation professionnelle 	Les pâtes de base (poussées) Mettre en forme les préparations Réalisation d'une gamme de viennoiserie (croissant, pain au chocolat, pépito,...) Réalisation d'une gamme de petits fours secs (diamants, langue de chat, florentin,...)

Semaine 7 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> • Les produits secondaires : Les matières édulcorantes, les spiritueux • Prévenir une grossesse non désirée 	Les pâtes de base (battues) Conduire les fermentations Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de génoise (moka, fraiser, poirier,...)

Semaine 8 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> • Module hygiène alimentaire • Gérer son budget • Rechercher un emploi et valider son expérience professionnelle • L'histoire de la pâtisserie 	Réalisation d'une gamme de tarte (fraicheur chocolat, fondue de rhubarbe,...) Travail de la pâte d'amande (rose, personnages, décors divers) Travail de la nougatine, montage de pièce monté Les pâtes de base (appareils meringués)

Semaine 9 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de conservation ; Naturelles, Artificielles • Crédit et endettement • Mesures de protection des personnes et des biens 	Les pâtes de base (émulsionnées) Réaliser les produits d'accompagnements de base (fruits) Réalisation d'une gamme de pâtisserie à base de pâte à brioche (sucre, à tête, nanterre, aux raisins,...) Travail du chocolat (mise au point, décor, moulage, montage)

Semaine 10 :

Pôle 1 Pôle 2 /Théorie-Oral	Pôle 1 Pôle 2 /Pratique professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> • Les préparations glacées • Module connaissance de l'entreprise • Gérer ses achats • L'analyse sensorielle / Le sens et les saveurs 	Les pâtes de base (crémées) Conduire les cuissons Réalisation d'une gamme de tarte (fruits secs, cerise, demi-lune,...) Réalisation d'une gamme de viennoiserie (muroises, écureuil, beurres normand,...) Réalisation d'une gamme de cake et gâteaux (cookies, marbré, cupcake, trianon,...)

Le contenu pédagogique peut être soumis à modifications

Vous souhaitez vous inscrire ? C'est ici !

FICHE D'INSCRIPTION CAP PATISSIER

Nom (M., Mme, Mlle) :	Prénom :
Date de naissance :	Lieu de naissance :
Adresse personnelle :	Département de naissance :
.....	Pays de naissance :
Code Postal :	Ville :
Pays :	E-mail personnel :
Téléphone :	Statut (salarié, non salarié) :
Mobile :	Poste occupé :
Numéro de sécurité sociale :	Numéro de demandeur d'emploi :

■ VOS MOTIVATIONS

(vous pouvez joindre une lettre de motivation si vous le souhaitez)

.....
.....
.....
.....
.....

■ VOS OBJECTIFS PROFESSIONNELS

.....
.....
.....
.....
.....

■ OBSERVATIONS / BESOINS

.....
.....
.....
.....

Par quel(s) moyen(s) avez-vous pris connaissance de cette formation (si par internet, veuillez préciser le site) ?

.....

Joindre votre CV énumérant votre parcours académique complet et vos expériences professionnelles.

Joindre deux photos d'identité.

Joindre deux photocopies recto-verso de votre carte d'identité ou de votre passeport en cours de validité.

Joindre deux photocopies d'un des diplômes suivants : CAP ou BEP, BAC, BP, BT, DAEU, diplôme supérieur, titre enregistré au moins au niveau 4 de qualification dans le RNCP (afin d'être dispensé de l'enseignement général).

Joindre un chèque de 90€ correspondant aux frais de dossier.

Cocher le mode de financement envisagé :

- Financement par mon OPCA (fongecif, actalians,...), joindre la demande de prise en charge.
- Financement personnel
- Financement par mon entreprise. Préciser les coordonnées de celle-ci

.....

Et maintenant envoyez cette fiche et les documents demandés
à l'adresse suivante : ABPG Formations
2 rue des Bourreliers 14123 Ifs