

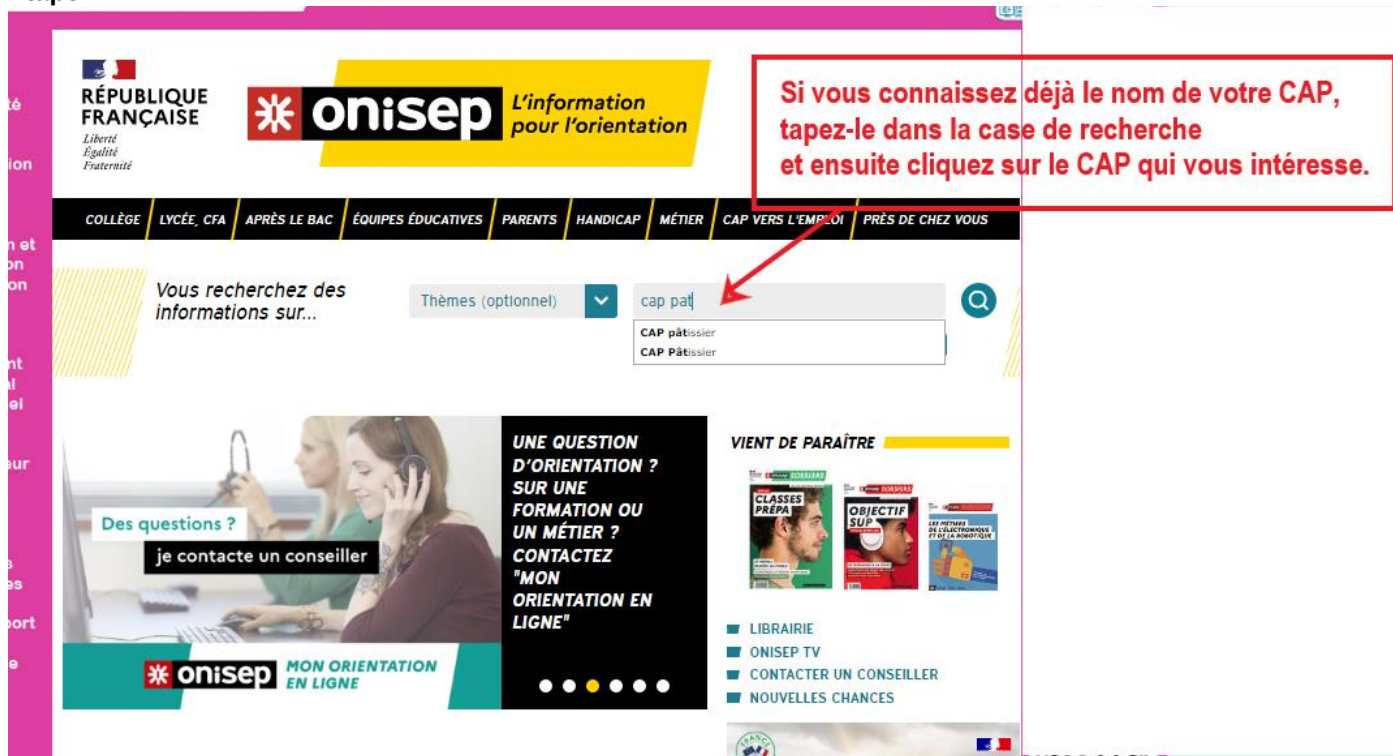
Tutoriel 2 : rechercher **une fiche formation** sur Onisep.fr - SEGPA

Pour rechercher **une fiche formation**, suivez les étapes suivantes :

Si vous connaissez déjà le nom de votre CAP

Étape 1 : allez sur [le site de l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Étape 2 :



The screenshot shows the Onisep website interface. At the top, there is a navigation bar with various categories: COLLÈGE, LYCÉE, CFA, APRÈS LE BAC, ÉQUIPES ÉDUCATIVES, PARENTS, HANDICAP, MÉTIER, CAP VERS L'EMPLOI, and PRÈS DE CHEZ VOUS. Below this, there is a search bar with the text "Vous recherchez des informations sur...". A red arrow points to the search bar, which contains the text "cap pât". Below the search bar, a dropdown menu shows the results: "CAP pâtissier" and "CAP Pâtissier". A red box with white text is overlaid on the right side of the search bar, stating: "Si vous connaissez déjà le nom de votre CAP, tapez-le dans la case de recherche et ensuite cliquez sur le CAP qui vous intéresse." Below the search bar, there is a section titled "Des questions ? je contacte un conseiller" with a button "oniseP MON ORIENTATION EN LIGNE". To the right, there is a section titled "UNE QUESTION D'ORIENTATION ? SUR UNE FORMATION OU UN MÉTIER ? CONTACTEZ 'MON ORIENTATION EN LIGNE'" with a button "oniseP MON ORIENTATION EN LIGNE". Below this, there is a section titled "VIENT DE PARAÎTRE" with a list of books: "CLASSES PRÉPA", "OBJECTIF SUP", and "LES MÉTIERS DE LA SANTÉ". Below the books, there is a list of links: "LIBRAIRIE", "ONISEP TV", "CONTACTER UN CONSEILLER", and "NOUVELLES CHANCES".

Étape 3 :

Accueil / Recherche

CAP pâtissier

4 filtres 752 résultats Page 1/63

FORMATION

**BTM PÂTISSIER CONFISEUR
GLACIER TRAITEUR**

Durée de formation : 2 ans
Niveau terminal d'études : bac ou équivalent

Où se former ?

FORMATION

**BM PÂTISSIER CONFISEUR
GLACIER TRAITEUR**

Durée de formation : 2 ans
Niveau terminal d'études : bac + 2

Où se former ?

FORMATION

**BM PÂTISSIER CHOCOLATIER
CONFISEUR GLACIER TRAITEUR**

Durée de formation : 2 ans
Niveau terminal d'études : bac + 2

Où se former ?

ARTICLE



PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE
Fabriquer et vendre une multitude de desserts et sucreries

FORMATION

**MC PÂTISSERIE GLACERIE
CHOCOLATERIE CONFISERIE
SPÉCIALISÉES**

Durée de formation : 1 an
Niveau terminal d'études : CAP ou équivalent + 1 an

Où se former ?

ARTICLE



MA 1^{RE} ANNÉE EN CAP PÂTISSIER
Fatoumata aime inventer de nouveaux desserts, aussi beaux que bons. Elle a réussi à intégrer une formation très demandée : le CAP Pâtissier au lycée Belliard à Paris. Zoom sur une 1^{re} année riche en découvertes.

FORMATION

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

Durée de formation : 2 ans

Où se former ?

FORMATION

BTM CHOCOLATIER-CONFISEUR

Durée de formation : 2 ans
Niveau terminal d'études : bac ou équivalent

Où se former ?

MÉTIER



-pâtissière

FORMATION

CAP PÂTISSIER

Durée de formation : 2 ans

VIDÉO



ARTICLE



Cliquez sur la fiche formation qui vous intéresse.

Étape 4 :

À savoir

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Les admissions

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une 2de professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage.

PUBLICITÉ

**Découvrez des informations sur ce CAP et sur
les poursuites d'études possibles...**

Les poursuites d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

■ Exemple(s) de formation(s) possible(s)

CAP Boulanger

CAP Chocolatier-confiseur

CAP Glacier fabricant

MC Pâtisserie boulangère

MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

Bac pro Boulanger-pâtissier

BP Boulanger

BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Où se former ?

Descendez jusqu'à la rubrique « Où se former ? »
ensuite cliquez sur « 10 filtres ».

10 filtres 240 résultats		
NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	VILLE	CODE POSTAL
Lycée professionnel hôtelier la Closerie	Saint-Quay-Portrieux	22410
Faculté des Métiers - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne - Bruz	Bruz	35172
CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat des Yvelines	Versailles	78008
CFA Métropole Nice côte d'Azur	Carros	06510
UFA François Rabelais	Vitry-sur-Seine	94400
Lycée professionnel hôtelier les Bruyères	Saint-Chemond	42403
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat - Campus de Digne-les-Bains	Digne-les-Bains	04000
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat - Campus d'Avignon	Avignon	84009
UFA Jules Verne	Soverne	67700

Étape 6 :

Où se former ?

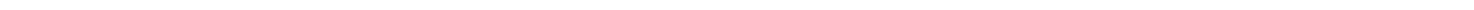
10 filtres
240 résultats
Nom
Afficher la carte
Page 1/6

Où se former ?
Saisir une ville ou un code postal

Modalité de formation
Durée de formation
LVI
LV2
Langues
Sections linguistiques
Type d'établissement
Hébergement
Statut de l'établissement

Après avoir cliqué sur « 10 filtres », cette zone apparaît.
Dans la case « Saisir une ville ou un code postal » tapez
le nom de votre ville.

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	VILLE	CODE POSTAL
Lycée professionnel hôtelier la Closerie	Saint-Quay-Portrieux	22410
Faculté des Métiers - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne - Bruz	Bruz	35172



Étape 7 :

Où se former ?

10 filtresRéinitialiser

240 résultats

Nom

Afficher la carte

Page 1/6

Où se former ?

Modalité de formation

Durée de formation

LVI

LV2

Langues

Sections linguistiques

Type d'établissement

Hébergement

Statut de l'établissement

- 15 km

RECHERCHER AUTOUR DE MOI

Dans un rayon autour de

15 km

5 km100 km

La liste des résultats s'affiche.
Vous pouvez élargir votre recherche en cliquant
sur « autour de moi » par exemple.

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	VILLE	CODE POSTAL
Lycée professionnel hôtelier la Closerie	Saint-Quay-Portrieux	22410

Si vous ne connaissez pas le nom de votre CAP

Étape 1 : allez sur [le site de l'Onisep](https://www.onisep.fr).

Étape 2 :


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

 **oniseP** *L'information
pour l'orientation*

Tapez ici le nom du métier qui vous intéresse et cliquez sur le symbole de la loupe.

COLLÈGE LYCÉE, CFA APRÈS LE BAC ÉQUIPES ÉDUCATIVES PARENTS HANDICAP MÉTIER CAP VERS L'EMPLOI PRÈS DE CHEZ VOUS

Vous recherchez des informations sur...

Thèmes (optionnel) ▼ un métier, une formation, un établissement 🔍

recherche avancée recherche géographique

Étape 3 :


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

 **oniseP** *L'information
pour l'orientation*

COLLÈGE LYCÉE, CFA APRÈS LE BAC ÉQUIPES ÉDUCATIVES PARENTS HANDICAP MÉTIER CAP VERS L'EMPLOI PRÈS DE CHEZ VOUS

Vous recherchez des informations sur...

Thèmes (optionnel) ▼ pâtissier 🔍

Cliquez sur le métier qui vous intéresse.

- CAP **pâtissier**
- Raphaël, 17 ans, son stage de **pâtissier**
- pâtissier** - pâtissière
- Pâtissier** / Pâtissière
- Chef **pâtissier**
- BM **pâtissier** chocolatier confiseur glacier traiteur
- CAP **Pâtissier**
- FCIL Employé **pâtissier**
- Bac pro Boulanger-**pâtissier**
- BTM **pâtissier** confiseur glacier traiteur

Étape 4 :



The screenshot shows the search results page for 'pâtissier' on the oniseP website. The page has a yellow header with a search bar containing 'pâtissier' and a magnifying glass icon. Below the header, a blue bar displays '42 résultats' and 'Page 1/4'. A red box with the text 'Cliquez sur la fiche métier qui vous intéresse.' and a red arrow points to the 'MÉTIER' card. The 'MÉTIER' card features a photo of a chef and the text 'PÂTISSIER/ÈRE' followed by a description. The 'ARTICLE' card shows a photo of a young man and the text 'RAPHAËL, 17 ANS, SON STAGE DE PÂTISSIER'. The 'VIDÉO' card has a purple background and the text 'LES MÉTIERS ANIMÉS: PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE'. The 'FORMATION' card is yellow and titled 'CHEF PÂTISSIER', showing 'Durée de formation : 3 ans' and 'Niveau terminal d'études : baccalauréat + 2'.

Accueil / Recherche

pâtissier

4 filtres

42 résultats

Page 1/4

Cliquez sur la fiche métier qui vous intéresse.

MÉTIER

PÂTISSIER/ÈRE

Spécialiste des desserts, le pâtissier maîtrise les techniques classiques (pâtes, crèmes, nappages...) et apporte sa touche personnelle. Son savoir-faire est très recherché dans...

ARTICLE

RAPHAËL, 17 ANS, SON STAGE DE PÂTISSIER

VIDÉO

ARTISSIER/PÂTISSIER

LES MÉTIERS ANIMÉS: PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE

Les pâtissiers et les pâtissières confectionnent une grande diversité de recettes sucrées pour le plus grand plaisir des gourmands.

FORMATION

CHEF PÂTISSIER

Durée de formation : 3 ans
Niveau terminal d'études : baccalauréat + 2

Où se former ?



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



Étape 5 :

Accueil / pâtissier / pâtissière

Pâtissier/ère

+ D'INFOS

Retrouvez le nom du métier.

Retrouvez un court descriptif.

Spécialiste des desserts, le pâtissier maîtrise les techniques classiques (pâtes, crèmes, nappages...) et apporte sa touche personnelle. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat, la restauration ou la pâtisserie industrielle.

Salaire débutant
1603€ brut

Sommaire



© Jean-Marie Heidinger/Onisep

PUBLICITÉ

PORTES OUVERTES
PÔLE FORMATION UIMM
SAMEDI 5 FÉVRIER
9H - 16H30

Rencontrez les entreprises !
Découvrez notre pédagogie innovante !
Visitez nos ateliers industrie 4.0 !

Sur inscription
03.85.42.18.39

UIMM

En quoi consiste ce métier ?

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il a des commandes spécifiques. Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glacages, sans oublier les temps de cuisson. Cet artisan est soucieux de la décoration de ses gâteaux qui vont déclencher l'achat. Artisan à son compte ou salarié, ses journées de travail commencent très tôt, dimanches et jours fériés compris pour certains, qui sont aussi des pics d'activités, tout comme Noël ou Pâques. Parfois, l'artisan pâtissier fait également des chocolats, des confiseries, des glaces, voir même des produits salés. Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisseries des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants. Certains partent à l'étranger où la réputation de la cuisine française n'est plus à faire.

Retrouvez :

- Des informations sur les activités ou tâches liées au métier.
- Les qualités nécessaires
- Les débouchés...

Les formations et les diplômes

Après la 3^e

2 ans pour préparer le CAP pâtissier, éventuellement complété par la MC Pâtisserie boulangerie / cuisinier en desserts de restaurant / pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées (en 1 an) ou du BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (en 2 ans).

3 ans pour préparer le bac professionnel boulanger-pâtissier.

Après le bac

BM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

■ CAP ou équivalent

CAP Boulanger
CAP Glacier-fabricant
CAP Pâtissier

■ CAP ou équivalent - 1 an

MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Pâtisserie boulangerie
MC Pâtisserie glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

■ bac ou équivalent

Bac pro Boulanger-pâtissier
BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

■ bac + 2

BM pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur
BM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

Découvrez les diplômes et les formations qui vous permettent d'accéder à ce métier.

Étape 6 :

Les formations et les diplômes

Après la 3e

2 ans pour préparer le CAP pâtissier, éventuellement complété par le MC pâtisserie boulangerie, cuisinier en desserts de restaurant, pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées (en 1 an) ou du BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (en 2 ans).

3 ans pour préparer le bac professionnel boulanger-pâtissier.

Après le bac

BM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

■ CAP ou équivalent

[CAP Boulanger](#)
[CAP Glacier fabricant](#)
[CAP Pâtissier](#)

■ CAP ou équivalent + 1 an

[MC Cuisinier en desserts de restaurant](#)
[MC Pâtisserie boulangerie](#)
[MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées](#)

■ bac ou équivalent

[Bac pro Boulanger-pâtissier](#)
[BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur](#)

■ bac + 2

[BM Pâtissier confiseur glacier traiteur](#)

Cliquez sur le CAP
qui vous intéresse.

Étape 7 :

À savoir

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Les admissions

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une 2de professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage.

PUBLICITÉ

Découvrez des informations sur ce CAP et sur
les poursuites d'études possibles...

Les poursuites d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

■ Exemple(s) de formation(s) possible(s)

[CAP Boulanger](#)
[CAP Chocolatier-confiseur](#)
[CAP Glacier fabricant](#)
[MC Pâtisserie boulangerie](#)
[MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées](#)
[Bac pro Boulanger-pâtissier](#)
[BP Boulanger](#)
[BTM pâtissier confiseur glacier traiteur](#)
[BM Pâtissier confiseur glacier traiteur](#)

Étape 8 :

Où se former ?

10 filtres 240 résultats Nom ▼ Afficher la carte Page 1/6

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	VILLE	CODE POSTAL
Lycée professionnel hôtelier la Closerie	Saint-Quay-Portrieux	22410
Faculté des Métiers - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne - Bruz	Bruz	35172
CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat des Yvelines	Versailles	78008
CFA Métropole Nice côte d'Azur	Carros	06510
UFA François Rabelais	Vitry-sur-Seine	94400
Lycée professionnel hôtelier les Bruyères	Saint-Chamond	42405
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat - Campus de Digne-les-Bains	Digne-les-Bains	04000
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat - Campus d'Avignon	Avignon	84009
UFA Jules Verne	Saverne	67700

Descendez jusqu'à la rubrique « Où se former ? » ensuite cliquez sur « 10 filtres ».

Étape 9 :

Où se former ?

10 filtres 240 résultats Nom ▼ Afficher la carte Page 1/6

Où se former ? Saisir une ville ou un code postal

Modalité de formation

Durée de formation

LVI

LV2

Langues

Sections linguistiques

Type d'établissement

Hébergement

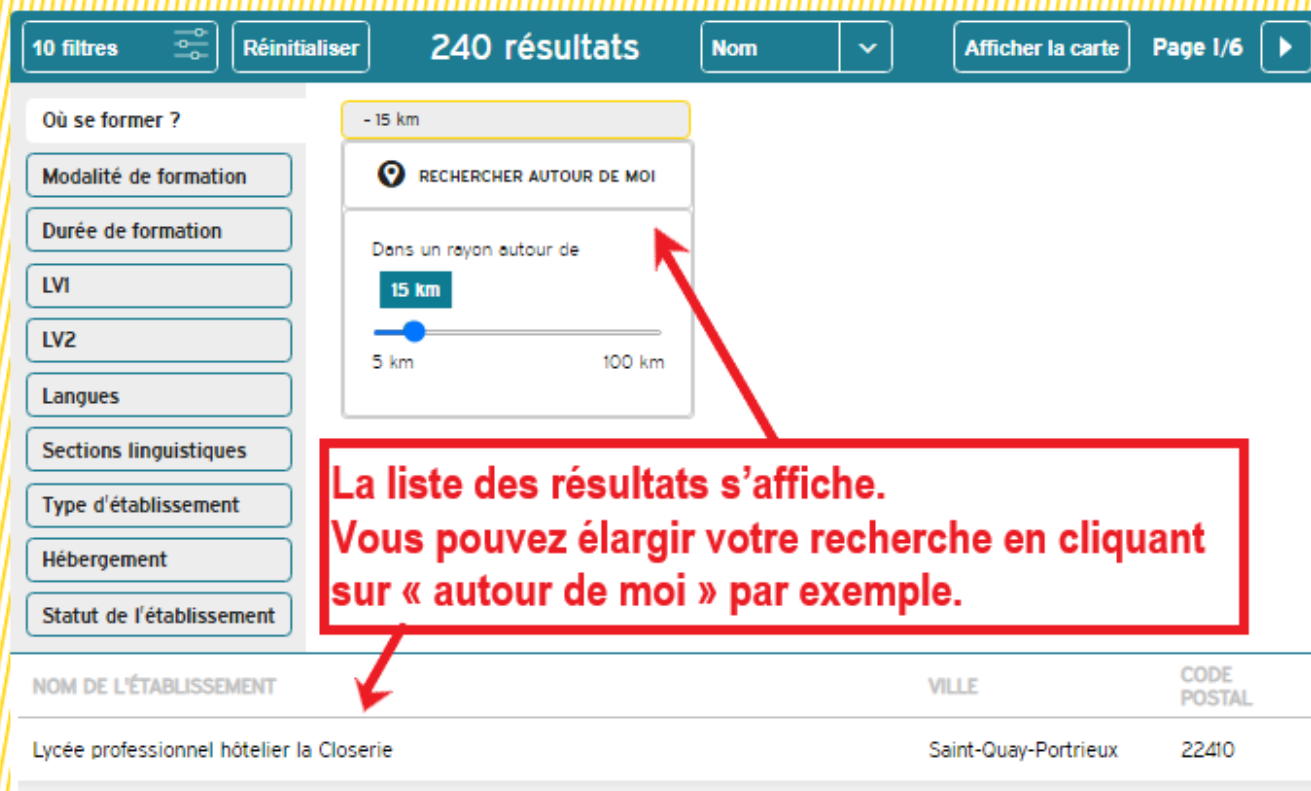
Statut de l'établissement

Après avoir cliqué sur « 10 filtres », cette zone apparaît. Dans la case « Saisir une ville ou un code postal » tapez le nom de votre ville.

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	VILLE	CODE POSTAL
Lycée professionnel hôtelier la Closerie	Saint-Quay-Portrieux	22410
Faculté des Métiers - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne - Bruz	Bruz	35172

Étape 10 :

Où se former ?



10 filtres Réinitialiser 240 résultats Nom Afficher la carte Page 1/6

Où se former ?

Modalité de formation

Durée de formation

LVI

LV2

Langues

Sections linguistiques

Type d'établissement

Hébergement

Statut de l'établissement

- 15 km

RECHERCHER AUTOUR DE MOI

Dans un rayon autour de

15 km

5 km 100 km

La liste des résultats s'affiche.
Vous pouvez élargir votre recherche en cliquant sur « autour de moi » par exemple.

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT	VILLE	CODE POSTAL
Lycée professionnel hôtelier la Closerie	Saint-Quay-Portrieux	22410