

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

Vous devez rechercher une fiche métier et vous ne savez pas comment faire, suivez les étapes suivantes en images.

Si vous connaissez déjà le nom de votre CAP

Étape 1 : allez sur www.onisep.fr

Étape 2 :



The screenshot shows the Onisep website header with the logo and navigation menu. The search bar contains the text "CAP p" and a dropdown menu is open, listing various CAP professions such as "cap pâtissier", "cap peintre applicateur de revêtements", and "cap plasturgie". A red arrow points from a callout box to the search bar. The callout box contains the following text:

Si vous connaissez déjà le nom de votre CAP, tapez-le dans la case "Recherche simple" et cliquez sur le CAP qui vous intéresse.

Étape 3 :



The screenshot shows the top navigation bar of the onisep website. It includes the onisep logo, the French Republic logo, and logos for the Ministry of National Education and Youth, and the Ministry of Higher Education, Research, and Innovation. Below this is a menu with categories: COLLÈGE / LYCÉE, CFA / APRÈS LE BAC / ÉQUIPES ÉDUCATIVES / PARENTS / HANDICAP / MÉTIERS. A search bar contains the text 'cap pâtissier'. To the right, there is a 'RECHERCHE THÉMATIQUE' section with buttons for 'UN MÉTIER', 'UNE FORMATION', and 'UN ÉTABLISSEMENT'. Social media icons for Facebook, Twitter, and Email are visible in the top right corner.

Accueil / Recherche libre

Cliquez sur la fiche formation qui vous intéresse.

Les 50 premiers résultats trouvés pour CAP PÂTISSIER

FICHE MÉTIER**pâtissier / pâtissière**

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.

FICHE FORMATION**CAP Pâtissier**

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 tradi...

Étape 4 :

CAP Boulanger

Durée de formation : 2 ans
Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Témoignage

Lire la transcription

▶

CAP Agent polyvalent de restauration

Les certificats d'aptitude professionnelle

Les CAP (certificat d'aptitude professionnelle) sont des diplômes professionnels qui se préparent en 2 ans après la 3e, à temps plein ou en apprentissage. En fonction du profil et des besoins de l'élève, le diplôme peut aussi se préparer en 1, 2 ou 3 ans. Les CAP permettent d'apprendre un métier dans de très nombreuses spécialités. Après le CAP, on peut aussi poursuivre ses études en bac pro.

Lire l'article sur le CAP (certificat d'aptitude professionnelle)

PUBLICITÉ

ART

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

À savoir

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières, il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

À noter : le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades...). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.

En métropole, les épreuves de ce CAP peuvent également être organisées au cours du cursus du bac pro Boulanger - pâtisseries préparé en 3 ans.

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 ou en BP (brevet professionnel).

Exemples de formations possibles

- [MC Boulangerie industrielle](#)
- [MC Employé traiteur](#)
- [MC Pâtisserie boulangère](#)
- [Bac pro Boulanger-pâtisier](#)
- [BP Boulanger](#)

Étape 5 :

Où se former ?

Filtrer par 100 établissements Page 1/10 ▶

Nom de l'établissement	Ville	Code postal ▲
Maison familiale rurale	Balan	01360
CFA CECOF	Ambérieu-en-Bugey	01502
CMA Hauts-de-France - Antenne Formation de Laon	Laon	02000
CMA Hauts-de-France - Antenne Formation de La Capelle (CFA - Centre de formation)	La Capelle	02260
Institut de formation interprofessionnel de l'Allier	Avermes	03000
Campus de Digne de l'université régionale des métiers et de l'artisanat	Digne-les-Bains	04000
CFA Métropole Nice côte d'Azur Université des Métiers	Carros	06510
CFA Ardèche Nord - Sepr	Annonay	07100
CFA André Farquier	Lanas	07200
CFA Interprofessionnel des Ardennes	Charleville-Mézières	08008
CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège	Foix	09001
CFA Interprofessionnel de l'Aube	Port-Sainte-Marie	10151
Institut régional de formation des métiers de l'artisanat - IRFMA de l'Aude	Lézignan-Corbières	11205
Campus des métiers (CMA de l'Aveyron)	Onet-le-Château	12850
CFA du pays d'Aix	Aix-en-Provence	13090
CFA Henri Rol-Tanguy	Port-de-Bouc	13110
Section d'enseignement professionnel lycée hôtelier	Marseille	13266

Page 1/10 ▶

Descendez jusqu'à la rubrique "Où se former ?" et cliquez sur "Filtrer par".

Étape 6 :

Où se former ?

Filtrer par ▲ 199 établissements Page 1/10 ▶

Localisation Saisir un code postal ou une ville

Durée de la formation

Modalité de formation

Hébergement

Statut de l'établissement

Après avoir cliqué sur "filtrer par", cette zone apparaît. Dans la case "Saisir un code postal ou une ville", tapez le nom de votre ville.

Nom de l'établissement	Ville	Code postal ▲
Maison familiale rurale	Balan	01360
CFA CECOF	Ambérieu-en-Bugey	01502
CMA Hauts-de-France - Antenne Formation de Laon	Laon	02000
CMA Hauts-de-France - Antenne Formation de La Capelle (CFA - Centre de formation)	La Capelle	02260
Institut de formation Interprofessionnel de l'Allier	Avermes	03000

Étape 7 :

Où se former ?

Filterer par ▲ Réinitialiser 1 établissement Afficher la carte des établissements

Localisation	À 5 km	À 15 km	À 35 km	Loire-Atlantique	Pays de la Loire
Durée de la formation	Académie(s) de Nantes				
Modalité de formation					
Hébergement					
Statut de l'établissement					

Effacer le filtre

La liste des résultats s'affiche et vous pouvez élargir votre recherche en cliquant sur le nom de votre département, par exemple.

Nom de l'établissement	Ville	Code postal ▲
URMA - CIFAM 44 - site de Sainte-Luce-sur-Loire	Sainte-Luce-sur-Loire	44983

Si vous ne connaissez pas le nom de votre CAP

Étape 1 : allez sur www.onisep.fr

Étape 2 :

onisep

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION

COLLÈGE / LYCÉE, CFA / APRÈS LE BAC / ÉQUIPES ÉDUCATIVES / PARENTS / HANDICAP / MÉTIER / CAP VERS L'EMPLOI

PRÈS DE CHEZ VOUS

RECHERCHE LIBRE

RECHERCHE THÉMATIQUE
UN MÉTIER / UNE FORMATION / UN ÉTABLISSEMENT / UN LIEU D'INFORMATION

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

Étape 3 :

onisep

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION

COLLÈGE / LYCÉE, CFA / APRÈS LE BAC / ÉQUIPES ÉDUCATIVES / PARENTS / HANDICAP / MÉTIER / CAP VERS L'EMPLOI

PRÈS DE CHEZ VOUS

RECHERCHE THÉMATIQUE
UN MÉTIER / UNE FORMATION / UN ÉTABLISSEMENT / UN LIEU D'INFORMATION

pâtissier

pâtissier

pâtissier / pâtissière

pâtissier boulanger d'hôtel

pâtissier chocolatier

pâtissier confiseur

pâtissier confiseur glacier traiteur

pâtissier de restaurant

Cliquez sur le métier qui vous intéresse.

TÉLÉCHARGEZ

VIENT DE PARAÎTRE

NOUVEAU VOIE PRO

Étape 4 :



The screenshot shows the top navigation bar of the onisep website. It includes the onisep logo, the French Republic logo, and logos for the Ministry of National Education and Youth, and the Ministry of Higher Education, Research, and Innovation. Below this is a black navigation bar with categories: COLLÈGE / LYCÉE, CFA / APRÈS LE BAC / ÉQUIPES ÉDUCATIVES / PARENTS / HANDICAP / MÉTIERS. A search bar contains the text 'pâtissier'. To the right, there is a 'RECHERCHE THÉMATIQUE' section with options: UN MÉTIER / UNE FORMATION / UN ÉTABLISSEMENT / UN...

Accueil / Recherche libre

Cliquez sur la fiche métier qui vous intéresse.

Les 50 premiers résultats trouvés pour PÂTISSIER

Les métiers

FICHE MÉTIER**pâtissier / pâtissière**

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.

FICHE MÉTIER**chocolatier-confiseur / chocolatière-confiseuse**

Spécialiste de la fabrication de douceurs chocolatées ou à base de sucre, le chocolatier-confiseur, souvent artisan,

Étape 5 :

Accueil / Métier / pâtissier / pâtissière

Pâtissier/ère

Retrouvez le nom du métier.

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

1539€ brut

Un court descriptif

Témoignage

[Lire la transcription](#)



Chocolatière

Un témoignage vidéo aussi disponible sur Onisep TV



Une vidéo "Les métiers animés"

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 des commandes spécifiques. Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glaçages, sans oublier les temps de cuisson. Cet artiste est soucieux de la décoration de ses gâteaux qui vont éblouir l'acheteur. 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.

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

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, glacierie, 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 glacierie 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 :

CAP Boulanger

Durée de formation : 2 ans

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Témoignage

Lire la transcription

CAP Agent polyvalent de restauration

Les certificats d'aptitude professionnelle

Les CAP (certificat d'aptitude professionnelle) sont des diplômes professionnels qui se préparent en 2 ans après la 3e, à temps plein ou en apprentissage. En fonction du profil et des besoins de l'élève, le diplôme peut aussi se préparer en 1, 2 ou 3 ans. Les CAP permettent d'apprendre un métier dans de très nombreuses spécialités. Après le CAP, on peut aussi poursuivre ses études en bac pro.

[Lire l'article sur le CAP \(certificat d'aptitude professionnelle\)](#)

PUBLICITÉ

ART

À savoir

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

Titulaire du CAP, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

À noter : le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades...). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.

En métropole, les épreuves de ce CAP peuvent également être organisées au cours du cursus du bac pro Boulanger - pâtissier préparé en 3 ans.

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 ou en BP (brevet professionnel).

■ Exemples de formations possibles

[MC Boulangerie spécialisée](#)
[MC Employé traiteur](#)
[MC Pâtisserie boulangerie](#)
[Bac pro Boulanger-pâtissier](#)
[BP Boulanger](#)

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

Étape 8 :

Où se former ?

Filtrer par 100 établissements Page 1/10 ▶

Nom de l'établissement	Ville	Code postal ▲
Maison familiale rurale	Balan	01360
CFA CECOF	Ambérieu-en-Bugey	01502
CMA Hauts-de-France - Antenne Formation de Laon	Laon	02000
CMA Hauts-de-France - Antenne Formation de La Capelle (CFA - Centre de formation)	La Capelle	02260
Institut de formation interprofessionnel de l'Allier	Avermes	03000
Campus de Digne de l'université régionale des métiers et de l'artisanat	Digne-les-Bains	04000
CFA Métropole Nice côte d'Azur Université des Métiers	Carros	06510
CFA Ardèche Nord - Sepr	Annonay	07100
CFA André Farquier	Lanas	07200
CFA Interprofessionnel des Ardennes	Charleville-Mézières	08008
CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège	Foix	09001
CFA Interprofessionnel de l'Aube	Port-Sainte-Marie	10151
Institut régional de formation des métiers de l'artisanat - IRFMA de l'Aude	Lézignan-Corbières	11205
Campus des métiers (CMA de l'Aveyron)	Onet-le-Château	12850
CFA du pays d'Aix	Aix-en-Provence	13090
CFA Henri Rol-Tanguy	Port-de-Bouc	13110
Section d'enseignement professionnel lycée hôtelier	Marseille	13266

Page 1/10 ▶

Descendez jusqu'à la rubrique "Où se former ?" et cliquez sur "Filtrer par".

Étape 9 :

Où se former ?

Filtrer par ▲ 199 établissements Page 1/10 ▶

Localisation Saisir un code postal ou une ville

Durée de la formation

Modalité de formation

Hébergement

Statut de l'établissement

Après avoir cliqué sur "filtrer par", cette zone apparaît. Dans la case "Saisir un code postal ou une ville", tapez le nom de votre ville.

Nom de l'établissement	Ville	Code postal ▲
Maison familiale rurale	Balan	01360
CFA CECOF	Ambérieu-en-Bugey	01502
CMA Hauts-de-France - Antenne Formation de Laon	Laon	02000
CMA Hauts-de-France - Antenne Formation de La Capelle (CFA - Centre de formation)	La Capelle	02260
Institut de formation Interprofessionnel de l'Allier	Avermes	03000

Étape 10 :

Où se former ?

Filter by ▲ Réinitialiser 1 établissement Afficher la carte des établissements

Localisation À 5 km À 15 km À 35 km Loire-Atlantique Pays de la Loire

Durée de la formation Académie(s) de Nantes

Modalité de formation

Hébergement

Statut de l'établissement

Effacer le filtre

Nom de l'établissement **Ville** **Code postal** ▲

URMA - CIFAM 44 - site de Sainte-Luce-sur-Loire	Sainte-Luce-sur-Loire	44983
---	-----------------------	-------

La liste des résultats s'affiche et vous pouvez élargir votre recherche en cliquant sur le nom de votre département, par exemple.