

# CAP Pâtissier

Mis à jour le 21 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations).
- Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

## Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

800 heures

## Validation

CAP Pâtissier Niveau 3

## Modalités d'évaluation

Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 35316 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

## Objectifs professionnels

Le ou la titulaire du CAP pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Il/elle exerce son activité dans le respect :

- Des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- Des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- Des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il/elle peut être amené à être en contact avec la clientèle

## Contenu

### Domaine professionnel :

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (approvisionnement et stockage, organisation du travail selon les consignes données, élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes)
- Entremets et petits gâteaux (préparation des éléments de garniture à partie de crèmes de base et/ou dérivée, d'appareils croustillants, de fruits, réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux, valorisation des produits finis)

### Domaine général :

- Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- 12 semaines de présence en centre par année de formation.
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

## Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## Les plus

### Taux de satisfaction

91 %

# CAP Pâtissier

## Réussite aux examens

100 %

## Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Délais et modalités d'accès

– Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

– L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

## Financements possibles

Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

– Métiers : Artisan chocolatier, Boulanger pâtissier, Pâtissier en restauration collective, Pâtissier en pâtisserie de luxe, Confiseur, Glacier, Cake designer, Biscuitier...

– Poursuites d'études : CAP Boulanger, CAP Chocolaterie-confiserie, MC Pâtisserie de boutique, BAC PRO Boulanger-Pâtissier...

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré  
55000 BAR-LE-DUC
- [greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr](mailto:greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr)
- 03 29 76 24 76