

CAP PÂTISSIER en Apprentissage

Créateur du Titre : Ministère de l'Education Nationale et de la jeunesse

FORMATION DISPONIBLE EN FORMATION CONTINUE

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Macarons, Saint-Honoré, Paris-Brest, religieuses... Des noms qui se passent de traduction. Il s'agit là de gâteaux qui réjouissent les papilles du monde entier, héritiers d'un savoir-faire multi-centenaire remis au goût du jour par des pâtisseries artistes et innovants. ... Voilà des techniques qui figurent dans le référentiel d'activités du CAP Pâtissier. La formation permet d'assimiler les recettes et procédés élémentaires de la pâtisserie. Le titulaire du diplôme est alors à même de gérer ses commandes d'ingrédients, leur préparation, l'élaboration des pâtisseries.

Conformément aux référentiels et à l'arrêté du 19/10/2023, la dernière session d'examen sous ce numéro de certification aura lieu en septembre 2025.

La certification de remplacement, pour une première session d'examen en juin 2026, est la suivante : RNCP38765 – CAP – Pâtissier (francecompetences.fr)

- ▶ **Débouchés métiers** : Chef pâtissier, Aide-pâtissier, Biscuitier, Chocolatier, Confiseur, Confiturier, Entremétier, Glacier, etc.
- ▶ **Suite de parcours possible** : MC Pâtisserie-Boulangerie, MC Pâtisserie Confiserie, Bac Pro Boulanger Pâtissier.
- ▶ **Equivalences** : Aucune
- ▶ **Passerelles** : Aucune

Prérequis

Conditions d'âge	-Avoir entre 16 ans et 29 ans -Au-delà de 29ans : RQTH ou projet de création d'entreprise
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Projet validé par une action d'accompagnement

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives :		Dates de prochaines sessions :	
Date : Les mardis de l'Apprentissage	Heure : 09h00	Date : Entrés & sorties permanentes	Heure : Nous consulter

| **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours

| **Durée totale** : Selon profil

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : Selon contrat signé avec l'employeur

| **Entrées/Sorties permanentes**

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau technique de 700 m² dotés des équipements de dernière génération et une cuisine professionnelle
- Centre ressources

Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)

Modalités d'évaluation aux examens

- Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu
- Taux de réussite aux validations en 2023** : (4/5) soit 80 %
- Note de satisfaction apprenants en 2023** : 5/6 soit 84 %
- Taux d'insertion professionnelle en 2023** : 4
- Nombre d'apprentis en 2023** : 10
- Taux d'insertion dans le métier visé en 2023** : en cours de calcul
- Taux de rupture en 2023** : en cours de calcul
- Taux d'interruption en 2023** : en cours de calcul
- Taux de poursuite d'étude en 2023** : en cours de calcul
- Valeur ajoutée en 2023** : en cours de calcul

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 69 02 | contactcfa@acpm.eu

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

i : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter.

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

IMPORTANT Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de compétences est validée par le CAP Pâtissier (diplôme Éducation Nationale).

	1 An	2ans	3ans
COMPÉTENCES #1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage			
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.	35h	70h	100h
Collecter l'ensemble des informations pour organiser la production culinaire.	35h	70h	85h
Elaborer des produits finis ou semi- finis à base de pâtes	138h	177h	177h
Total	208h	317h	362h

COMPÉTENCES #2 – Fabrication de la Pâtisserie

Réalisation de la production de pâtisserie, crème de base et / ou dérivées, appareils croustillants, de fruits	70h	70h	70h
Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux, Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux	73h	73h	73h
Valoriser les produits finis.	35h	35h	35h
Arts Appliqués et cultures artistiques /Chef d'œuvre	20h	20h	40h
Total	198h	198h	218h

COMPÉTENCES #3 – Français – Histoire géographie – Education Morale et Civique (*)

Français contextualisé	0h	70h	170h
Histoire Géographie	0 h	30h	70h
Education Morale et Civique	0 h	14h	35h
Total	0h	114h	275h

COMPÉTENCES #4 – Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques (*)

Mathématiques contextualisé	0h	35h	135h
Sciences Physiques et chimiques	0h	35h	75h
Total	0h	70h	210h

COMPÉTENCES #5 – Langues Vivantes

Anglais contextualisé	0h	60h	100h
Total	0h	60h	100h

COMPÉTENCES #6 – Education Physique et Sportive

Course de demi-fond	0h	53h	53h
Total	0h	53h	53h

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation - Délivrance du CAP sous condition de validation des CCP et de la période de formation en entreprise - (*) Dispense des enseignements généraux sur présentation de justificatifs (modules déjà validés etc...)

Financement Contrat Apprentissage par OPCO pour l'Apprenti (100 % gratuit)