

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Plongez dans l'univers exquis de la pâtisserie avec notre formation CAP Pâtissier. Des macarons délicats aux créations emblématiques tels que le Saint-Honoré, Paris-Brest et les religieuses, cette formation vous transporte dans l'art sucré. Les techniques ancestrales, remises au goût du jour par des pâtissiers artistes et innovants, sont au cœur du référentiel d'activités du CAP Pâtissier. Acquérez les compétences nécessaires pour gérer les commandes d'ingrédients, les préparations et l'élaboration de pâtisseries. Devenez le créateur de desserts exceptionnels, prêt à laisser une empreinte délicieuse dans le monde de la pâtisserie.

- ▶ **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 | Tout public |
| Diplômes obligatoires | Non concerné |
| Conditions spécifiques | Niveau Français 5 ^e Être prêt à travailler le dimanche et les jours fériés. |

MODALITÉS D'ORGANISATION

| Informations collectives : | | Dates de prochaines sessions : | |
|------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------|
| Date : Nous consulter | Heure : Nous consulter | Date : Du 21/07/2025 au 30/06/2026 Date limite d'inscription le 05/11/2025 | Heure : Nous consulter |

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

| **Durée totale** : 39 semaines

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : 14 semaines

| **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 de ressources pédagogiques

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 2024 : 85 %

Note de satisfaction apprenants en 2024 : 5/6 soit 90%

Sorties positives : 14

23 apprenants en 2024

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | hra@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 |  : Adaptation pédagogique possible |
| Recrutement : | |
| - Test des connaissances générales | <input checked="" type="checkbox"/> |
| - Test des connaissances techniques | <input type="checkbox"/> |
| - Mise en situation | <input type="checkbox"/> |
| - Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Documents à fournir : Nous consulter. | |
| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément | <input checked="" type="checkbox"/> |

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, Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation).

RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage Tour

| | | |
|--|-------------------|---------------|
| Module A : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises. | 70h | 910€ |
| Module B : Collecter l'ensemble des informations pour organiser la production culinaire. | 70h | 910€ |
| Module C : Elaborer des produits finis ou semi- finis à base de pâtes | 105 h | 1365 € |
| Total | 245 heures | 3185 € |

> Attestation de compétences

RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux

| | | |
|---|-------------------|---------------|
| Module D : Réalisation de la production de pâtisserie, crème de base et / ou dérivées, appareils croustillants, de fruits | 186 h | 2418 € |
| Module E : Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux | 70 h | 910 € |
| Module F : Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux | 70 h | 910 € |
| Module G : Valoriser les produits finis. | 15 h | 195 € |
| Module H : Arts Appliqués et cultures artistiques /Chef d'œuvre | 70 h | 910 € |
| Total | 411 heures | 5434 € |

> Attestation de compétences

RNCP38765BC03 – Français – Histoire géographie – Education Morale et Civique (*)

| | | |
|--|-------------------|---------------|
| MODULE H : Français contextualisé | 70 h | 910 € |
| MODULE I : Histoire Géographie | 30 h | 390 € |
| MODULE J : Education Morale et Civique | 14 h | 182 € |
| Total | 114 heures | 1482 € |

> Attestation de compétences

RNCP38765BC04 – Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques (*)

| | | |
|--|------------------|--------------|
| MODULE K : Mathématiques contextualisé | 35 h | 455 € |
| MODULE L : Sciences Physiques et chimiques | 35 h | 455 € |
| Total | 70 heures | 910 € |

> Attestation de compétences

RNCP38765BC06 – Langues Vivantes

| | | |
|----------------------------------|------------------|--------------|
| MODULE M : Anglais contextualisé | 35 h | 350 € |
| Total | 35 heures | 350 € |

> Attestation de compétences

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...)

| | | |
|------------------------------------|------------|--------|
| Total de la formation | 875 heures | 8750 € |
| Période de formation en Entreprise | 490 heures | |

Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail | Région SUD, sous conditions d'éligibilité.



Financement Contrat Apprentissage par OPCO

Financement CPF