

# CAP Pâtissier

Type de formation : CAP

Formation Diplômante de Niveau 3

## Public / Statut \*

Lycéen

Alternance :

Apprentissage ou contrat de professionnalisation

Salariés dans le cadre :

- D'un contrat de transition professionnelle  
- Du plan de développement des compétences

Demandeurs d'emploi

## Modalités et délais d'accès

- Avoir validé un projet professionnel en lien avec le métier  
- Avoir pris connaissance des conditions d'exercice du métier  
- Entrées et sorties permanentes (en fonction des dates de certification et des places disponibles).  
- Pour l'alternance : sous réserve d'avoir une entreprise d'accueil.

## Rythme de l'alternance

**Cursus apprenti :**

- En centre de formation : 25 %  
- En entreprise : 75 %

**Cursus lycéen :**

Au Lycée Professionnel, l'Institut Européen de Formation - Compagnons du Tour de France :  
- Au lycée : 50 %  
- En entreprise : 50 %

## Durée

Durée moyenne de 420 à 840 heures (A définir en fonction des résultats du positionnement et des prérequis)

## Tarifs

Quel que soit votre statut (apprenti, stagiaire, personne en reconversion), votre formation pourra être prise en charge par l'OPCO, l'Etat et/ou la Région. Les conditions tarifaires sont à disposition sur la page d'accueil de chaque Fédération Régionale

## Modalités d'évaluations

- Evaluations au travers du livret d'alternance tuteur/formateur,  
- Évaluations formatives/sommatives en centre en fin de séquence,  
- Examen ponctuel ou en CCF (Contrôle en cours de formation),  
- Examen final : diplôme, titre ou certification.

\* Sous réserve que soient réunies les conditions nécessaires à la mise en place et/ou la prise en charge de la formation.

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap :

Veuillez nous contacter directement afin d'étudier la mise en place de mesures spécifiques pour suivre la formation

## Prérequis

Savoir lire, écrire en français, s'exprimer en français en continu, comprendre une consigne simple en français  
Connaître les savoirs de base mathématiques nécessaires à l'apprentissage du métier

## Information sur le métier

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il 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 contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## Objectif de la formation

**A l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :**

Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie, de viennoiserie glacerie et chocolaterie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail; Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées;

Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente

## Blocs de compétences

- EP1 Réaliser une tour, des petits fours secs et moelleux et des gâteaux de voyage
- EP2 Réaliser des entremets et petits gâteaux
- EG1 Français et Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- EG2 Mathématiques Sciences physiques et chimiques
- EG3 Éducation physique et sportive
- EG4 Langue vivante étrangère
- UF Arts appliqués et cultures artistiques

## Contenu de la formation

- Gérer la réception des produits

Effectuer le suivi des produits stockés

Organiser son poste de travail

Appliquer les règles d'hygiène

Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication

Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues

Évaluer sa production

Organiser la production

Préparer des éléments de garniture

Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux

Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux

Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux

Valoriser la pâtisserie élaborée

Mesurer le coût des produits fabriqués

Pour plus d'informations, voir le [CARIF OREF CAP Pâtissier](#)

### Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative, active, démonstrative et expérientielle
- Formation mixte (présentiel et distanciel)
- Formation permettant l'acquisition de compétences professionnelles réelles et opérationnelles en entreprise
- Individualisation
- Formation en situation de travail en entreprise
- Formation en mode projet

### Moyens pédagogiques

- Plateaux techniques
- Salles de cours
- Centre de ressources
- Supports pédagogiques

### Informations complémentaires

Veuillez consulter les documents à disposition sur les pages d'accueil de chaque Fédération Régionale pour connaître :

- Le taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels
- Le taux de poursuite d'études
- Le taux d'interruption en cours de formation
- Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement concerné, à la suite des formations dispensées
- La valeur ajoutée de l'établissement

### Possibilité de conserver les blocs de compétences validés lors de la certification.

Equivalences, passerelles : non

[RNCP N° 38765](#) - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date de publication de la fiche : 27-03-2024

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029

Code CPF : 327050

Pour plus d'informations, nous contacter.

### Poursuite des études

Insertion dans la vie active, Mention Complémentaire Pâtissier, Brevet professionnel Pâtissier, Brevet Technique des métiers Pâtissier

---

Cette formation est proposée sur les villes suivantes :

**Fédération compagnonnique d'Anglet**

3 allée de Bellevue,  
64600 Anglet