

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE - RNCP38765 - CAP - Pâtissier

ACTIVITÉ

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.

OBJECTIFS

À l'issue de sa formation, l'apprenti doit être capable de :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité
- Elaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- Préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits

DURÉE DE LA FORMATION

La formation au CFA se fait en alternance sur deux années. L'apprenti vient au CFA une semaine sur 3, à raison de 12 semaines par an, soit 840 heures de formation au CFA. Il passe 40 semaines par an en entreprise.

La formation est possible en 1 an (420 heures) si l'apprenti est titulaire d'un diplôme équivalent ou du baccalauréat.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Aucun diplôme n'est requis
- Avoir trouvé un maître d'apprentissage et avoir établi un contrat professionnel d'apprentissage avec l'entreprise
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans pour un contrat en apprentissage
- À partir de 30 ans, avoir signé un contrat de professionnalisation, ou être salarié de la formation continue
- Avant 16 ans, avoir terminé le cycle collège (3e incluse)

SECTEUR(S) D'ACTIVITÉ ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

Un pâtissier débute sa carrière comme apprenti, puis d'ouvrier il peut passer chef d'équipe ou devenir commerçant indépendant. Il peut accéder à des postes d'encadrement comme chef de partie, responsable en grande surface ou responsable de laboratoire. Un pâtissier peut se spécialiser comme chocolatier-confiseur ou glacier.

L'expatriation est aussi une évolution possible, la pâtisserie française ayant une excellente réputation à l'international.

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer dans les secteurs suivants :

- pâtisseries artisanales,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie-chocolaterie artisanale, - glacerie artisanale fabricant,
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur,
- pâtisserie industrielle.

BLOCS DE COMPETENCES

Référentiel : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

Référence	Description	Evaluation et Examens
RNCP38765BC01 Production de petits fours et gâteaux de voyage	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	Ponctuel, écrit, pratique et oral 5h30
RNCP38765BC02 Production d'entremets et petits gâteaux	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	Ponctuel, écrit, pratique et oral 5h
RNCP38765BC03 Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique	Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F) Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F) Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F) Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F) Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F) Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG) Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC) Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)	Ponctuel, écrit et oral 2h15
RNCP38765BC04 Mathématiques et physique chimie	Rechercher, extraire et organiser l'information Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité Expérimenter, utiliser une simulation Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés	Ponctuel écrit 2h
RNCP38765BC05 Éducation physique et sportive	Développer sa motricité S'organiser pour apprendre et s'entraîner Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter Construire durablement sa santé Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique	Ponctuel
RNCP38765BC06 Langue vivante étrangère	L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à : - Comprendre la langue orale - Comprendre un document écrit - S'exprimer à l'écrit - S'exprimer à l'oral en continu	Ponctuel oral 20 mn

	- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle	
RNCP38765BC07 Prévention-santé-environnement	Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté	Ponctuel 1 h
RNCP38765BC08 Arts appliqués et cultures artistiques	Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design Consolider une proposition Présenter graphiquement ou en volume une intention Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design	Ponctuel écrit 1h30

PROGRAMME ET MATIERES

Enseignement professionnel

Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social
- Prévention, santé, environnement

Fabrication de pâtisseries

- Pâtes (feuilletées, brisées, sablées...), crèmes (au beurre, frangipane, chantilly...), finitions (glaçage, décor en pâte d'amandes, petits fours...), produits élaborés ou semi-élaborés (ganache, praliné...)
- Arts appliqués : mise en œuvre des principes d'esthétique appliquée à la pâtisserie (formes, volumes, couleurs, décors...)
- Mise en œuvre des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Communication professionnelle (technologie, sciences appliquées).

Enseignement général

- Français, Histoire géographie, Education civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES

CAP Pâtissier (2 ans) → **MC** Pâtisserie → **BTM** Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur (2ans)

→ **MC** Technique du Tour (projet 2024/25)

CAP Pâtissier (2 ans) → **CAP** boulanger* (1 ou 2 ans)

→ **CAP** cuisine* (1 ou 2 ans)

→ **CAP** équipier polyvalent du commerce* (1 an)

*passerelle

NOS VALEURS AJOUTÉES

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l'écoute
- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d'insertion

MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Ateliers modernes, équipements professionnels : Four à sole, plan de travail en granit par apprenant, petit outillage à la disposition des apprenants, batteur mélangeur, plaque induction, laminoir, atelier chocolaterie avec tempéreuse NOVACHOC, atelier glacerie, salle de technologie attenante avec VPI	Exercices sur les techniques appliquées, exercices sur les matières premières, leçon techniques appliquées, évaluations, dossiers techniques, PPS, vidéos sur les matières premières, techniques, reportages sur des chefs et des entreprises	Travaux pratiques, démonstrations, fabrications individualisées, évaluations, fiches techniques, supports pédagogiques sur les techniques appliquées
Modalités de formation		
Apprentissage Formation professionnelle		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l'OPCO de la filière concernée Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Taux d'obtention session 2025 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de poursuite d'études 2024 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux d'abandon 2024/2025 (tous statuts confondus – nous consulter)
89%	50 %	10 %
Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil		

MODALITES D'INSCRIPTION

Portail d'inscription: <https://3wcfa.agglo-paysdaix.fr/netypareo/index.php/preinscription>

Modalités d'inscription (délais d'accès, coût de la formation et financement...) :

[Inscriptions au CFA Métropolitain Campus des Métiers \(ampmetropole.fr\)](https://www.ampmetropole.fr)

Référent Formation : Patricia MAGNETTO - 04 42 29 61 10 - patricia.magnetto@ampmetropole.fr

CONTACT ET ACCESSIBILITE

Centre de Formation d'Apprentis Métropolitain Campus des Métiers

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence

(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan d'Aillane)

Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » : 04, 211 et L040 (www.lepilote.com)

Accueil : 04 42 29 61 11

Site internet : <https://cfapa.ampmetropole.fr/>

Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :

Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - catherine.stocker@ampmetropole.fr