



CAP • NIVEAU 3 • RNCP38765

Pâtissier

Un professionnel qualifié, qui fabrique les pâtisseries de l'élaboration à la finition, avec rigueur et créativité.

 **420 heures**
ajustable selon le profil

 **Alternance**

 **0 € en alternance**
4 550 € TTC en
financement direct

 **Partout en France**
distanciel ou hybride

 **Entrée permanente**
inscription toute
l'année

 **Diplôme de niveau 3 requis**
test de positionnement
à l'entrée



Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

AUGUSTE
ACADÉMIE

Le métier

Le pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation : pâtes, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux. Habile et rigoureux, il s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissons) et contribue à la mise en valeur des produits auprès du personnel de vente. Il exerce en pâtisserie artisanale, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie, glacerie, restauration, salon de thé, chez un traiteur ou en grande surface, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de lutte contre le gaspillage.

Ce que vous saurez faire

- | | |
|---|---|
| ★ Réceptionner les produits et assurer le suivi des stocks | ★ Réaliser les fonds et les garnitures des entremets et petits gâteaux |
| ★ Organiser son poste de travail selon les consignes données | ★ Monter, glacer et décorer entremets et petits gâteaux |
| ★ Élaborer pâtes, crèmes et meringues selon leur technique de fabrication | ★ Valoriser sa production et mesurer le coût des produits fabriqués |
| ★ Préparer, cuire et finir petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage | ★ Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de développement durable |

À qui elle s'adresse

Public visé

- ★ Candidats en poursuite ou reprise d'études
- ★ Salariés
- ★ Public en reconversion professionnelle
- ★ Demandeurs d'emploi

Prérequis

- ★ Test de positionnement
- ★ Être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3 (CAP, BEP) ou supérieur, permettant d'être dispensé des épreuves générales du CAP

Débouchés

- ★ Ouvrier pâtissier qualifié
- ★ Pâtissier en boutique artisanale
- ★ Pâtissier en boulangerie-pâtisserie ou chocolaterie
- ★ Commis pâtissier en restauration ou salon de thé
- ★ Pâtissier chez un traiteur ou en grande surface



Le programme

BLOC 1

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- ★ Gérer la réception et le suivi des produits stockés
- ★ Organiser son poste et appliquer les règles d'hygiène
- ★ Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- ★ Préparer, cuire et finir pâtes, petits fours et meringues

BLOC 2

Entremets et petits gâteaux

- ★ Organiser la production et préparer les garnitures
- ★ Préparer les fonds d'entremets et de petits gâteaux
- ★ Monter, garnir, glacer et décorer
- ★ Valoriser la pâtisserie élaborée et mesurer son coût

Certification et validation par blocs

Certificat d'aptitude professionnelle du ministère de l'Éducation nationale · [RNCP38765](#) · enregistré au RNCP du 01/09/2024 au 31/08/2029 · arrêté du 6 mars 2019 modifié.

Examen sous forme globale ou progressive : chaque bloc peut être validé indépendamment. Blocs 3 à 7 d'enseignement général : français, histoire-géographie, mathématiques-sciences, EPS, langue vivante et PSE. Les titulaires d'un diplôme de niveau 3 ou plus peuvent en être dispensés.

Modalités d'évaluation

★ *Tout au long de votre parcours, vous aurez des activités et des quiz en auto-évaluation pour vous préparer à l'examen final.*

L'examen se passe en présentiel, lors de la session annuelle organisée par l'Éducation nationale.

Selon le statut du candidat, les épreuves se déroulent en contrôle en cours de formation (CCF) ou en épreuves ponctuelles devant un jury d'enseignants et de professionnels.

Les épreuves professionnelles

- ★ EP1 · Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage : écrit, pratique et oral (5 h 30, coef. 8)
- ★ EP2 · Entremets et petits gâteaux : écrit, pratique et oral (5 h 30, coef. 7)
- ★ Dégustation par le jury et compte rendu oral de la production
- ★ Épreuves d'enseignement général, sauf dispense

Passerelles et suites de parcours

Équivalences et passerelles

Le CAP Pâtissier ouvre droit à des dispenses d'unités pour le CAP Chocolatier-confiseur. Les notes obtenues à l'ancien CAP Pâtissier (arrêté de 2007) peuvent être reportées.

Titulaire d'un bloc ? Contactez-nous.

Poursuivre après

Se spécialiser avec le CS Desserts de restaurant ou le CS Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées (niveau 3), ou évoluer vers le niveau 4 en préparant le BP Pâtissier.



Organisation de la formation

Durée et rythme

- ★ Parcours de 12 mois : à partir de 420 heures de formation, ajustable en fonction du profil
- ★ Format hybride : 20 % en présentiel, 80 % à distance
- ★ Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise
- ★ Période de formation en entreprise de 14 semaines (490 h), prévue par le référentiel

Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie peut en dispenser.
En contrat d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Méthodes et délais d'accès

- ★ Inscription et démarrage toute l'année
- ★ Accès à la plateforme de formation 24 h après l'enregistrement de votre dossier
- ★ Équipement requis : ordinateur, connexion internet stable, caméra et micro
- ★ Assistance technique et pédagogique : pédagogie@auguste-academie.com, réponse sous 72 h
- ★ Pédagogie adaptée à chaque profil : hybride, ou 100 % à distance si le profil le nécessite
- ★ Ateliers, coaching examens, masterclass
- ★ Formateurs experts du métier
- ★ Accès illimité à la plateforme et à ses ressources
- ★ Accompagnement individuel et personnalisé
- ★ Accompagnement à la recherche d'alternance

Financement et tarifs

EN ALTERNANCE

0 €

Reste à charge nul pour l'apprenti. Coût pédagogique pris en charge par l'OPCO.

FINANCEMENT DIRECT

4 550 € TTC

Tarif particulier pour un parcours de 12 mois.
Prise en charge possible selon votre situation et le dispositif.

Dispositifs mobilisables

- ★ Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- ★ CDI apprentissage
- ★ France Travail
- ★ CPF
- ★ Entreprise
- ★ Autofinancement

Lieux et accessibilité

- ★ Formation accessible partout en France : cours à distance et sessions en présentiel dans plusieurs villes. Nous consulter pour la disponibilité du lieu.
- ★ Accessibilité aux personnes en situation de handicap : adaptation en fonction du handicap (pédagogie, tiers temps à l'examen...). Contactez le référent handicap pour étudier votre situation.

Indicateurs de résultats

Basé sur la période de septembre 2026 (première promotion en cours, 1 apprenti depuis l'ouverture)

- ★ Taux de rupture des contrats d'apprentissage : 0 contrat sur 1
- ★ Taux d'interruption en cours de formation (abandon) : 0 apprenti sur 1
- ★ Taux d'obtention du CAP : publié après la première session d'examen
- ★ Taux de poursuite d'études et taux d'insertion professionnelle à 6 mois : publiés 6 mois après la sortie de la première promotion
- ★ Valeur ajoutée de l'établissement : calculée par l'État ([InserJeunes](#)) à partir des premiers résultats

Pour voir notre méthode de calcul de nos taux, cliquez ici.





AUGUSTE ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.

Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.

Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.