



# CAP Pâtissier

## Certificat d'Aptitude Professionnelle

Certification officielle de niveau 3 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

Fiche RNCP38765 certifiée par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse, code NSF 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine



# Objectifs

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.



## Métiers et secteurs d'activités visés

Le titulaire du CAP Pâtissier peut occuper un emploi d'ouvrier de production :

- dans le secteur artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...)
- dans le secteur de l'hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...)
- dans le secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...)
- dans la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...)
- dans la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

# Public visé

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

# Pré-requis

- Pour suivre la formation à distance ou en hybride : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP) ou supérieur, permettant d'être dispensé des épreuves générales du CAP
- Pour suivre la formation en présentiel au CFA du Golfe de Saint-Tropez : Aucun diplôme requis, maîtrise du français à l'écrit et à l'oral, entretien

## Blocs de compétences

### **BC01. 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

### **BC02. 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

### **BC03. Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique**

### **BC04. Mathématiques et physique - chimie**

### **BC05. Education physique et sportive**

### **BC06. Langue vivante étrangère**

### **BC07. Prévention - santé - environnement**

**Dispense des matières générales (BC03 à BC07) possible si diplôme de niveau 3 (CAP, BEP) ou supérieur**

## Modalités d'évaluation

Une session d'examen en présentiel par an

Épreuves en fin de formation (Évaluations ponctuelles terminales)





## Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année, en fonction du projet du candidat
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

## Durée de la formation

- **Durée de la formation à partir de 420 heures**
- **La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction du profil du candidat**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels qualifiés ayant la capacité de former les élèves selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles du CAP « Pâtissier ».

Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants.

**Inscription tout au long de l'année**

# Financements

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

*Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement*

## Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

## Lieux de formation

Paris, Golfe de Saint-Tropez, Toulon, Aix-en-Provence, Bordeaux, Toulouse, Perpignan, Lille, Lyon, Nantes  
Nous consulter pour la disponibilité du lieu

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap  
Nous consulter pour plus d'informations

## Poursuite d'études

Après avoir obtenu le CAP Pâtissier, il est possible de :

- Se spécialiser en préparant un Certificat de Spécialisation : CS Desserts de restaurant, CS Pâtisserie de boutique ou CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie
- Poursuivre sur le Titre Professionnel de niveau 4 TP Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

## Indicateurs de résultats

Les indicateurs de résultats ne sont pas encore disponibles. Premières sessions de formation en cours





# **AUGUSTE** ACADÉMIE

[contact@auguste-academie.com](mailto:contact@auguste-academie.com)

+33 4 12 28 03 92

[www.auguste-academie.com](http://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

MAJ 08-2026