



CAP PÂTISSIER – SESSION 2025/2027

Lien France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

Libellé : Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)

Code RNCP : 38765

Certificateur : 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

PROFIL POUR CE DIPLÔME :

Public visé :

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

Prérequis :

L'accès est ouvert aux étudiants ayant un niveau scolaire de fin de 3ème.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :



Dossier de candidature, entretien, positionnement pédagogique et signature d'un contrat d'apprentissage.

Pré-inscription recommandée via ce QR CODE ou 1^{er} contact au 06.79.86.72.68

Délais : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)



OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte. Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

CONTENU DE LA FORMATION :

- Bloc 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux
- Bloc 3 : Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Bloc 4 : Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Bloc 5 : Éducation physique et sportive
- Bloc 6 : Prévention – Santé - Environnement
- Bloc 7 : Langue vivante obligatoire
- Bloc 8 : Arts appliqués et cultures artistiques

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiseur spé.
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- BP Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires
- Pâtissier



ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

Rythme de l'alternance : 1 semaine de formation par mois à l'UFA et le reste en entreprise sur une durée de 2 ans :

- Cours collectifs en théorie et en pratique en présentiel
- Supports informatiques
- Ateliers expérimentaux, pédagogie de mise en application (utilisation du restaurant d'application), animations, soirées à thème, mises en situation pédagogique
- Intervenants extérieurs

Modalités d'évaluation :

- DS chaque semaine de cours
- Épreuves orales
- CAP blancs organisés dès la première année

Validation et passerelles possibles :

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences : le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes :

La formation se décompose en 8 blocs de compétences. La totalité des blocs doit être suivie. Si vous avez déjà obtenu un CAP, un BEP, un BAC ou tout autre diplôme d'un niveau supérieur en France, attribué par l'Education Nationale, vous pouvez être dispensé de passer les épreuves générales (Français, Histoire/Géo, Maths/Physique/Chimie).

Possibilité d'équivalence ou de passerelle : NON

Nombre de participants : 10



Durée de la formation :

La durée de la formation est de 840h pour les 2 années.

Tarif de la formation :

Coût de la formation : 6342€ € par an prit en charge par les OPCO des entreprises.

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du Code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article [L.6227-1](#) prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap :

Notre UFA et ses locaux sont accessibles aux apprentis en situation de handicap.

Notre personne ressource handicap est à votre écoute pour aménager la formation si besoin : Mme Camille LEMAIRE.

Locaux : accessibles aux personnes à mobilité réduite – Réglementation ERP.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr.



COORDONNÉES :

UFA SACRE CŒUR

13 Rue des Naviages 80200 PERONNE

Tél : 06.79.86.72.68

Mail : ufa.sacrecoeurperonne@gmail.com

Chef d'établissement : Mme Martine DEILLON

Assistante UFA : Caroline RINGARD

Référente pédagogique : Camille LEMAIRE

Chargé de relations entreprises : Kévin FOURNIOUX : 06.08.76.93.60

Développeur du secteur CFA Jean Bosco : Benoit BATTESTI

Service Mobilité du CFA Jean Bosco : mobilite@cfajeambosco.fr.

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :

Taux de réussite aux examens : Pourcentage des apprentis présentés à l'examen ayant obtenu la certification : 25 %

Taux d'interruption en cours de formation : 25 %

Taux de poursuite d'études : 25 %

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois, dont taux d'insertion dans l'un des métiers visés par la certification : 100 %

VALEUR AJOUTÉE :

Les points forts de l'U.F.A. : accompagnement personnalisé des apprentis, point écoute, projet de l'établissement, aide à la recherche d'entreprises. Possibilité d'une formule d'internat en partenariat avec l'auberge des Remparts a été mise en place. Cette auberge est située à 500 mètres du lycée privé du Sacré Cœur et offre des infrastructures de qualité. L'internat accueille du lundi au jeudi soir. Mais il est possible de passer une, deux, ou seulement trois nuits par semaine à l'auberge. Le tarif est de 20 euros par nuit, incluant : • la chambre • le diner • le petit déjeuner Le forfait, à la semaine, est de 70 euros (pour 4 nuits).