



## CAP Pâtissier

[Lien vers France Compétences](#)



UFA BAUDIMONT - ARRAS

### • PUBLIC

Être âgé.e de plus de 15 ans et de moins de 29 ans (sauf, si 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

Être titulaire du DNB / CFG ou niveau 3<sup>ème</sup>

### • MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « 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. »

### • OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.la jeune sera capable de :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité au travail
- Participer à la réception et aux stockage des produits ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des produits réalisés
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente, participant ainsi à la vente
- Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication
- Gérer les stocks de produits, fabriquer des pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter, les décrire

Des qualités d'organisation, une attirance pour les arts, culinaires, de la créativité, de l'organisation et de la méthode sont les principales aptitudes professionnelles.

### • PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études : CAP Cuisine – MC Cuisinier Desserts de Restaurant – Bac Pro Cuisine – CAP Boulanger – CAP Chocolatier confiseur – CAP Glacier Fabricant – MC Pâtisserie Boulangère – MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie confiseries spécialisées – Bac Pro Boulanger Pâtissier – BP Boulanger – BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

CODE RNCP

35316

NOM  
CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

Date de publication  
de la fiche

02/03/2021

Date d'échéance de  
l'enregistrement

31/08/2024



# ORGANISATION DE LA FORMATION

## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle – 1 à 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de Compétences (EP1 – EP2 – Français Histoire géographie CM – EPS – Langues et Mathématiques Physiques) – validation totale ou partielle

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

## • DURÉE DE LA FORMATION

905 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)

## • PROGRAMME

Ateliers expérimentaux EP1 et EP2  
Technologie professionnelle  
Hygiène alimentaire  
Sciences appliquées à la restauration  
Prévention Santé Environnement  
Gestion  
Arts appliqués  
Français – Histoire Géographie ECM  
Mathématiques  
Anglais  
Education Physique et Sportive

## • TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

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. Tarif de la formation : coût parcours OPCO pour année de formation 6330 € 00. 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

## • ENTREPRISES

Pâtisserie  
Grande distribution  
Cuisine d'un restaurant  
Salons de thé

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

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

Référente handicap du CFA Jean Bosco :

Sophie Dumortier 07.87.14.25.31

ou dumortier.s@cfajeambosco.fr

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2023

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux de poursuite d'études
100,00%	55,56%	-	-

\* Le taux de réponse ne permet pas de mesurer l'indicateur

## • VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage  
Préparation de concours  
Projets pédagogiques  
Réseaux d'entreprises



## COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT  
17 rue Saint Maurice – CS 40573  
62008 ARRAS Cedex  
03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN  
RELATION SERVICE  
DÉVELOPPEMENT  
CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS

SERVICE  
DÉVELOPPEMENT  
UFA BAUDIMONT :

Julie LECLERCQ  
Quentin LEGROS