



CAP Pâtissier

[LIEN FRANCE COMPÉTENCES](#)

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

CFP BAUDIMONT - ARRAS

• PUBLIC

Demandeur d'emploi de plus de 18 ans si commande régionale ou de plus de 16 ans

Salarié-e en reconversion professionnelle, demandeur d'emploi pour la formation continue

• PRÉREQUIS

Être titulaire du DNB / CFG ou niveau 3ème

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Maîtriser les savoirs de base,

Avoir un niveau 2 ou équivalent au niveau 3,

Être conscient.e des contraintes : exigence de la clientèle, horaires, résistance physique,

Avoir la notion de service, d'aisance en communication, goût du challenge,

Sur prescription de France Travail, Mission Locale, Cap Emploi ou candidature spontanée,

Participer à une réunion d'information collective si applicable et entretien.

Formation de septembre à juillet, démarrage jusqu'à octobre,

• 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 stockages 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

Accesible VAE <http://www.vae.gouv.fr>

CODE RNCP

38765

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

DATE DE
PUBLICATION DE LA
FICHE

27/03/2024

DATE D'ÉCHÉANCE
DE
L'ENREGISTREMENT

31/08/2029



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel –
Mise en situation professionnelle, Projets

• 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 ECM Langues et Mathématiques Physiques)

Validation totale ou partielle du bloc de compétences, contrôle sous forme ponctuelle

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 12 – maximum 15

• DURÉE DE LA FORMATION

420 heures en centre et

490 heures En entreprise

• 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 (si le dernier diplôme obtenu ne comprenait pas de LV obligatoire)

• TARIFS DE LA FORMATION

Prix catalogue : 5 720,00 €

Conditions tarifaires et devis sur simple demande

centre-formation@baudimont.com

• VALEUR AJOUTÉE :

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage

Préparation de concours professionnels

Projets pédagogiques

Réseaux d'entreprises

• 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.

Service handicap et point écoute :

point-ecoute.CFP@baudimont.com

Référent handicap : handicap.CFP@baudimont.com

Adaptation pédagogique possible pour les personnes en situation d'handicap

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION

2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux d'insertion professionnelle en lien avec la formation
71,43%	100,00%	50,00%	50,00%
Tx Examen 2025	Tx 2024 en attente de consolidation		

* NC Non Connu

* Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action

Lien Inserjeunes :

[https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP\\$22141\\$CAP](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP22141CAP)

La liste des fomateurs de cette formaiton peut etre communiquée sur demande

COORDONNÉES

CFP BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

SERVICE DÉVELOPPEMENT CFP BAUDIMONT

relations-entreprises@baudimont.com

