Formation Apprentissage
Année 2025 - 2026

CAP - PÂTISSIER

Hôtellerie-Restauration

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE BAUDIMONT ARRAS

CODE RNCP : 38765
NIVEAU : Diplôme de niveau 3
CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 27/03/2024
DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2029
CODE NSF : 221
FORMACODE(S) : 21528
CODE ROME : D1104

LIEN FRANCE COMPÉTENCES : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/

PUBLIC

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

Apprenants :
Être titulaire du DNB CFG ou niveau Troisième
Avoir 15 ans minimum au 31/12 de l'année d'inscription.
Accessible via VAE - http://www.vae.gouv.fr

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités 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

Délais d'accès : « 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

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 pates, 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 – CS Desserts de Restaurant – Bac Pro Cuisine – CAP Boulanger – CAP Chocolatier confiseur – CAP Glacier Fabricant – Bac Pro Boulanger Pâtissier – BP Boulanger – BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur – CS Pâtisserie de Boutique

VALEUR AJOUTÉE

- Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
- Préparation de concours
- Projets pédagogiques
- Réseau d'entreprises
- Réseau d'anciens élèves

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels
Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

CAP - PÂTISSIER

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

📝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 par blocs de compétences
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

⏱800 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation et des dispenses d'épreuves obtenues)
📆 Début de la formation à compter de septembre

🧮 PROGRAMME

Ateliers expérimentaux
EP1. Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyages
EP2. Production d'entremets et petits gâteaux
Technologie professionnelle
Hygiène alimentaire
Sciences appliquées
Gestion
Arts appliqués (Unité falcultative)
EG1. Français – Histoire Géographie ECM
EG2. Mathématiques - Physique Chimie
EG3. Education Physique et Sportive
EG4. Prévention Santé Environnement
EG5. Anglais

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

EQUIVALENCE ET PASSERELLES

« Dispenses des matières générales si niveau supérieur déjà acquis ». Possibilité d'équivalences ou passerelles, voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

🏬 ENTREPRISES

Pâtisserie
Grande distribution
Cuisine d'un restaurant
Salons de thé

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Accueil et accès des publics en situation de handicap.
Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
🛠️ Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation
Service handicap du CFA Jean Bosco / UFA Baudimont :
handicap@cfajeanbosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com
Service mobilité du CFA Jean Bosco :
mobilité@cfajeanbosco.fr

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 par année de formation : 6330€ . 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.

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
86 %	**19 %**	**100 %**	**75 %**	**75 %**

Lien Inserjeunes : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

** Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu*

COORDONNÉES
UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex
📞 03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA
developpement@cfajeanbosco.fr
SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com

Fiche mise à jour le 18 mars 2026.