

CAP Pâtissier - RNCP38765

(Formacode 21528 (Pâtisserie) | Code Rome D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie



Dates : du 07/09/2026 au 30/06/2028
Durée de la formation : 2 ans

Période d'interruption (vacances) : du 02/08/2027 au 31/08/2027

Lieu : CFA Ressources Formation 06 Rue Poyer. 92110 Clichy
Rythme : 2 jours en centre / 3 jours en entreprise
Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 3160h au total (1264h en centre et 1896h en entreprise)
Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : CV et lettre de motivation
recrutement@ressourcesformation.fr

Référent handicap : contact@ressourcesformation.fr



PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis

- Niveau classe de 3ème (collège)
- Aucune contre-indication médicale (station debout prolongée)

Public

- Avoir entre 16 ans et 29 ans
- Au-delà de 29 ans : RQTH ou projet de création d'entreprise / Projet validé par une action d'accompagnement / Contrat de professionnalisation : 16-60 ans

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.



PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Produire des petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Produire des entremets et petits gâteaux

Enseignement général :

- Français Histoire-géographie/ Enseignement moral et civique
- Mathématiques Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement
- PIX (Informatique)



MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Avant la formation** : dossier de candidature à compléter, réunion d'information collective, test écrit et entretien individuel.
- **Pendant la formation** : évaluation continue dans chaque matière, contrôle en cours de formation, suivi régulier (tuteur/centre de formation).
- **Après la formation** : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client.



VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Validation : Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) -Diplôme du Ministère de l'Education Nationale
Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Débouchés

Ouvrier(ère) pâtissier de fabrication qualifié(e)

Secteurs d'activité : pâtisseries artisanales, pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie-chocolaterie artisanale, glacerie artisanale, grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie), restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), traiteur, pâtisserie industrielle.

Poursuite d'études

Bac pro boulanger-pâtissier



PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

- Mises en situation professionnelle (plateau technique), accompagnement à la recherche d'entreprise, retours d'expériences autour du vécu en entreprise, projets de groupe

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans les métiers de la boulangerie pâtisserie.



TARIF

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).

Date d'enregistrement RNCP : du 01/09/2024 au 31/08/2029