

# CAP PATISSIER(ÈRE)

Certification délivrée par le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, enregistré le 01/09/2024

Code RNCP

38765

## Public et Pré-requis :

Formation "tout public".  
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)

## Durée indicative

- 1 179.50 heures soit
- 696.50 heures en centre de formation
  - 483 heures en stage professionnel

## Dates :

Du 28 septembre 2026 au 11 Juin 2027  
Date de réunion d'information collective à définir

## Lieu

Centre de Formation FARE16  
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier  
16, allée Jean Pierre Gault  
16710 SAINT YRIEIX

## Capacité d'accueil

Session organisée à partir de 6 inscriptions et au maximum 12 personnes.

## Prise en charge

- HSP (Habilitation Service Public)

## Délais d'accès

Entretien lors de l'information collective  
L'ensemble des étapes se déroulera sur une durée maximum de 1 mois.

## Modalités d'accès

Sur prescription

### Taux de réussite à l'examen


 88,4 %

### Taux d'emploi à 6 mois

 78,9 %

(Statistiques de 2024 AFPA)

### Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois

 40 %

(Statistiques InserJeunes 2024 )

## LA FORMATION

### Objectifs de l'action

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène de traçabilité, de santé et de sécurité au travail,
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisés,
- Mettre en valeur les produits finis et renseigner le personnel de vente participant à l'acte de vente.

## PROGRAMME

### Enseignement Professionnel :

#### Bloc 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production.

#### Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremet et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremet et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremet et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués.

### Enseignements généraux :

- Français et histoire-géographie,
- Enseignement moral et civique,
- Mathématiques - sciences physiques et chimiques
- Langue vivante
- Arts appliqués et cultures artistiques

## ENCADREMENT PROFESSIONNEL

### Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Toute personne, quels que soient son âge, sa nationalité, son statut et son niveau de formation ou de qualification peut prétendre à la validation des acquis de l'expérience (VAE).

La procédure de VAE comprend plusieurs étapes :

- une information-conseil,
- un accompagnement,
- une étape de recevabilité de la demande de validation des acquis de l'expérience,
- une étape de validation,

Celles-ci sont organisées par le DAVA (Dispositif Académique de Validation des Acquis).

### Validation et certification

- CAP Pâtissier (niveau 3)
- Attestation HACCP
- Certificat SST
- Attestation de fin de formation

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

### Référent Handicap

Mme COTTREZ Catherine  
07 72 45 47 25



### Débouchés

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).

Mise à jour le 09/03/26

### Exemples de formations possibles:

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées
- Bac pro Boulanger-pâtissier
- BP Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

## LE METIER

Le pâtissier travaille dans le respect des consignes, des règles d'hygiène et de sécurité, il fabrique et présente des produits de pâtisseries et de viennoiseries. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

### Méthodes pédagogiques

Formation en groupe, Face à face pédagogique, atelier pratique  
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie  
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

- Supports pédagogiques et fiches techniques.
- Plateau technique équipé en matériels.
- Matières d'œuvre fournies.

### Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action

- Protocole individuel de formation
- Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- Entretiens individuels
- Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.



<https://fare16.cneap.fr> -  
<https://www.facebook.com/fare16.fr>