

PROGRAMME DE FORMATION

CAP Pâtissier

CAP PÂTISSIER

Diplômant · Niveau 3 (CAP) · Alternance

DURÉE TOTALE

800 h

686 h en CFA (98 j) + entreprise

TYPE DE FORMATION

Diplômant

Alternance · contrat d'apprentissage

MODALITÉ

Apprentissage

1 j CFA (distanciel) / 4 j entreprise

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3 (CAP)

CERTIFICATION

RNCP38765

Min. Éducation nationale et Jeunesse · échéance 31/08/2029

DÉLAI D'ACCÈS

Selon contrat

Entrée après entretien de positionnement

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Fabriquer, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.
- Maîtriser les pâtes, les crèmes, les masses et les techniques de cuisson fondamentales.
- Produire des petits fours secs et moelleux ainsi que des gâteaux de voyage (bloc BC01).
- Réaliser des entremets et petits gâteaux : garnitures, fonds, montage, glaçage et finition (bloc BC02).
- Appliquer les règles d'hygiène (méthode HACCP), de sécurité et de développement durable.
- Valoriser et présenter les produits finis en vue de leur commercialisation.

PUBLIC VISÉ & PRÉREQUIS

Public visé

- Personnes souhaitant exercer le métier de pâtissier (pâtisserie artisanale, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie, glacerie, grande distribution, restauration, industrie agro-alimentaire).
- Préparation au CAP Pâtissier (diplôme de niveau 3, RNCP38765).

Prérequis

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus (apprentissage ; dérogations prévues).
- Maîtrise de la langue française (oral et écrit) et des quatre opérations.
- Aptitude au travail en laboratoire (station debout prolongée, aptitude médicale).

CONDITIONS D'ADMISSION & ACCESSIBILITÉ

Conditions d'admission

- Entretien de positionnement préalable (besoin, niveau, projet, motivation).
- Dossier d'inscription complet (CV, pièces justificatives).
- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur avant le début de la formation.

Accessibilité PSH

Le CFA s'engage à rendre ses formations accessibles aux personnes en situation de handicap. Le référent handicap (M. William Gilles DOM — contact.cfa@rose-forma.fr) étudie toute demande d'aménagement (pédagogique, matériel, organisationnel). Délai de réponse : sous 5 jours ouvrables.

BLOCS DE COMPÉTENCES (RÉFÉRENTIEL CAP PÂTISSIER)

BLOC BC01 (EP1) · Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Approvisionnement et stockage des matières premières ; organisation du travail selon les consignes ; pâtes levées et levées-feuilletées.

BLOC BC02 (EP2) · Production d'entremets et petits gâteaux

Garnitures (crèmes de base et dérivées, appareils croustillants, fruits) ; fonds ; montage, glaçage, finition ; valorisation des produits finis.

Unités générales (BC03 à BC08 + EPS)

Français-HG-EMC · Maths-Physique/Chimie · Langue vivante · PSE · Arts appliqués · EPS. Dispenses possibles pour les titulaires d'un diplôme de niveau égal ou supérieur.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

VOLUME	CONTENU
126 h	Module 1 — Bases et techniques fondamentales : hygiène/sécurité et organisation du poste ; pâtes de base ; pâte à choux et masses battues/fouettées ; crèmes de base.
126 h	Module 2 (BC01) — Petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage : approvisionnement et stockage ; petits fours ; gâteaux de voyage ; viennoiserie de base.
154 h	Module 3 (BC02) — Entremets et petits gâteaux : crèmes dérivées et garnitures ; fonds ; montage ; glaçage/nappage/décor ; valorisation.
98 h	Module 4 — Technologie, sciences appliquées et hygiène (HACCP) : matières premières, procédés ; sciences appliquées ; microbiologie ; développement durable.
84 h	Module 5 — Environnement de l'entreprise, PSE et arts appliqués.
98 h	Module 6 — Enseignements généraux et préparation aux épreuves EP1 & EP2 (examens blancs).

Volume conventionné : 800 h — 686 h en CFA (98 j, 7 h/jour) + production professionnelle en entreprise.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active à distance (classe virtuelle) : démonstrations, vidéos techniques, fiches de fabrication.
- Production professionnelle en entreprise sous tutorat du maître d'apprentissage (4 j/semaine).
- Études de cas et fiches techniques ; quiz et auto-évaluations ; suivi individualisé (carnet de liaison CFA/entreprise).

MOYENS D'ENCADREMENT

Équipe pédagogique de formateurs experts de la pâtisserie ; un référent pédagogique accompagne chaque apprenant. Moyens : classe virtuelle, plateforme e-learning, ressources techniques numériques. La production professionnelle est réalisée en entreprise, sur le plateau technique du maître d'apprentissage.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ▶ Évaluation de positionnement à l'entrée ; évaluations formatives non notées (quiz, productions encadrées, auto-évaluations).
- ▶ Épreuve EP1 (BC01) — petits fours, gâteaux de voyage : pratique professionnelle + technologie.
- ▶ Épreuve EP2 (BC02) — entremets et petits gâteaux : pratique professionnelle + sciences appliquées.
- ▶ Unités générales (BC03-BC08, EPS) : CCF et/ou épreuves ponctuelles (sauf dispenses).

MODALITÉS DE CERTIFICATION

Le CAP Pâtissier est délivré par le Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse (moyenne générale $\geq 10/20$). Les blocs de compétences sont capitalisables (formation continue, VAE). Certification enregistrée au RNCP sous le n° 38765 (échéance 31/08/2029).

RYTHME

Alternance sur 24 mois, rythme 1 jour en CFA (distanciel) et 4 jours en entreprise. Enseignement en CFA : 686 h (98 jours). Volume conventionné : 800 h.

DÉBOUCHÉS & MÉTIERS VISÉS

Pâtissier Commis de pâtisserie Tourier Chocolatier-confiseur Glacier

FINANCEMENT

- ▶ OPCO (contrat d'apprentissage)
- ▶ Prise en charge employeur
- ▶ France Travail (selon situation)

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée pour l'apprenti : prise en charge OPCO selon le niveau défini par France compétences pour la certification RNCP38765. Déclaration d'activité n° 11922923192 (DREETS Île-de-France) — ne vaut pas agrément de l'État.

Indicateurs de résultats : en cours d'échantillonnage (1^{re} promotion en cours).