

RNCP38765

Niveau 3  
Certificateur:  
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE  
Date de publication: 27-03-2024

# CAP Pâtissier

En 2 ans, dont 840h en centre de formation, le reste en entreprise

## Objectifs:

Le/la titulaire de ce CAP fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect des procédés de transformation, des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, ainsi qu'à des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation, et peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## Bloc de compétences:

Activité 1  
Production de petits fours et gâteaux de voyage

Activité 2  
Production d'entremets et petits gâteaux

Activité 3  
Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Activité 4  
Mathématiques et physique - chimie

Activité 5  
Éducation physique et sportive

Activité 6  
Langue vivante étrangère

Activité 7  
Prévention - santé - environnement

Activité 8  
Arts appliqués et cultures artistiques

## Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://inserjeunes.education.gouv.fr)

**28,57%**  
Interruption au cours de la formation

**100%**  
Satisfaction

**100%**  
Réussite

### **Méthodes pédagogiques**

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

Modalités de suivi :

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

Supports et moyens utilisés:

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée. Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

### **Public concerné et pré-requis**

Aucun

### **Durée de la formation en centre de formation**

840h

### **Modalités d'évaluation**

Test de positionnement initial et final

Pendant la formation

Contrôle en cours de formation.

A l'issue de la formation: passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

### **Lieu de formation**

CFA 3 Caps - 83420 La Croix Valmer

### **Délai d'accès à la formation**

1 mois

### **Modalités d'accès**

Tests : Test informatique sur les connaissances de base, Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

### **Débouchés**

Ouvrier en pâtisserie

### **Continuité de parcours**

BAC Pro Cuisine

### **Accessibilité PMR**

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

### **Certification**

Oui

### **Validation partielle ou totale des blocs**

### **Finançable C.P.F**

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

### **Contact**

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h