FICHE FORMATION – CAP Pâtissier – Niveau 3 (RNCP38765)

Informations officielles

- **Typologie** : Formation certifiante
- **Titre exact** : Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier
- **Code RNCP** : RNCP38765
- **Date d'enregistrement** : 31/08/2029
- **Code diplôme** : 50022141
- **Certificateur** : Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse
- **Organisme habilité** : CFI Méditerranée

Durée et accès

- **Durée annuelle en centre** : 420 heures
- **Durée totale** : entre 1 et 2 ans selon le niveau d'entrée
- **Modalités** : Alternance (1 semaine au CFA, 3 semaines en entreprise)
- **Examens** : épreuves terminales en juin
- **Lieu de formation** : Marseille 13006
- **Dates / délais d'accès** : rentrée principale en septembre, possibilité d'entrées échelonnées
- **Accessibilité handicap** : Oui – référent handicap et accompagnement personnalisé
- Cette formation peut également être suivie en **formation continue individuelle**, en dehors du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
  Elle se déroule sur **1 015 heures**, réparties comme suit :

  525 heures en centre de formation

  490 heures en stage pratique en entreprise

- Cette formule s'adresse notamment aux adultes en reconversion, demandeurs d'emploi ou personnes souhaitant se professionnaliser sans passer par l'alternance.

Public visé

- Jeunes en contrat d'apprentissage
- Demandeurs d'emploi, reconversion professionnelle
- Salariés avec financement CPF ou transition pro
- Adultes avec projet de création ou reprise d'entreprise

Prérequis

- Fin de 3e souhaitée (niveau 3)
- Savoir lire, écrire, compter
- Aucune expérience exigée, mais motivation indispensable

Langue

- Français requis (niveau A1 minimum)

Tarifs et financements

- **Tarif indicatif** : 5470 euros HT pour 2 ans (7350 euros HT par an pour une formation en continue)

-
- **Financements possibles** : contrat d'apprentissage, OPCO, Région, CPF, Pôle emploi, financement personnel

---

Modalités d'inscription

- Dossier d'inscription + entretien + test de positionnement
- Signature d'un contrat d'alternance ou convention CPF
- Validation du projet professionnel en lien avec la pâtisserie

---

Objectifs pédagogiques

- Réaliser des pâtisseries, viennoiseries et produits de base
- Maîtriser les techniques fondamentales de la pâtisserie artisanale
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travailler efficacement au sein d'une production ou en laboratoire

---

Compétences visées (extrait RNCP38765)

- Réaliser des pâtes, crèmes, appareils, décors, glaçages
- Assurer le montage, la finition et la présentation des produits
- Organiser son travail dans le respect des consignes
- Appliquer les règles de sécurité, hygiène et qualité
- Entretenir les équipements, gérer les matières premières

Blocs de compétences

Bloc	Intitulé	Statut
BC01	Production de petits fours et gâteaux de voyage	Obligatoire
BC02	Production d'entremets et petits gâteaux	Obligatoire
BC03	Français / Histoire-Géo / EMC	Obligatoire
BC04	Mathématiques / Physique-Chimie	Obligatoire
BC05	Éducation physique et sportive	Obligatoire
BC06	Langue vivante étrangère (A2)	Obligatoire
BC07	Prévention / Santé / Environnement	Obligatoire
BC08	Arts appliqués et cultures artistiques	Facultatif

Programme de formation

- Fabrication des pâtes : sablées, feuilletées, brisées, à choux
- Réalisation des crèmes, appareils, glaçages, décors
- Viennoiseries, petits fours, entremets, tartes
- Hygiène, sécurité, traçabilité (HACCP)
- Sciences appliquées, technologie professionnelle
- Matières générales si non dispensées (français, maths, anglais)

Le plus du programme

- Simulations d'examen en conditions réelles

Modalités pédagogiques

- Cours pratiques en laboratoire professionnel
- Travaux dirigés et mise en situation réelle
- Livret de progression et accompagnement individualisé

Modalités techniques

- Laboratoire de pâtisserie équipé (fours, chambres froides, batteurs…)
- Matériel professionnel à disposition
- Tenues de pâtissier exigées (remises)

Modalités d'évaluation

- Contrôle en cours de formation (CCF) ou ponctuel
- Épreuves terminales en juin (pratiques + écrites)
- Présentation devant jury rectoral

Conditions d'obtention

- Validation des 2 blocs professionnels
- Validation des enseignements généraux pour les non dispensés
- Présence obligatoire aux épreuves finales

Remise de certification

- Diplôme national CAP Pâtissier délivré par le rectorat

Suivi des certifiés

- Enquête d'insertion à 6 mois
- Suivi individualisé si souhait de poursuite d'étude ou de spécialisation

---

Débouchés et passerelles

- **Métiers visés** : pâtissier, ouvrier pâtissier, pâtissier chocolatier
- **Passerelles** : CAP Boulanger

Indicateurs de performance (2024)

- Taux de réussite : 90 %
- Taux d'insertion à 6 mois : 100%
- Taux de satisfaction : 90%

Accessibilité handicap

- Formation accessible – référent handicap dédié
- Aménagements possibles selon les besoins identifiés

Effectif par session

- 8 apprenants maximum