



# CAP PATISSIER

**RNCP38765 - Niveau 3**

**Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse**  
**Arrêté : 03/10/2022**

## LES OBJECTIFS

- Approvisionnement et stockage ;
- Organisation du travail selon les consignes données ;
- Elaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes ;
- Préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits ;
- Réaliser des fonds pour entremets et petits gâteaux ;
- Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux ;
- Valorisation des produits finis.

## LES DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Pâtissier travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, industrielle ou dans la grande distribution.

## LE PROGRAMME

Le CAP est composé de 8 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 38765](#)

- ⇒ **Petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage.**
- ⇒ **Entremets et petits gâteaux.**
- ⇒ **Français, Histoire-Géographie-enseignement moral et civique**
- ⇒ **Mathématique et physique chimie.**
- ⇒ **Éducation physique et sportive.**
- ⇒ **Prévention-santé-environnement.**
- ⇒ **Langue vivante étrangère : Anglais**
- ⇒ **Arts appliqués et cultures artistiques.**

Les candidats en connexe sont dispensés de l'enseignement général, cependant un apport en anglais professionnel est délivré mais non évalué pour les besoins du métier.

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation

## LES MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

## Durée et horaires

910h en 2 ans *ou* 490h en connexe  
Horaires de cours possibles entre 8h et 18h

## Modalités

1 semaine de 4 jours au CFA et 1 en entreprise  
Pour le CAP en connexe :  
2j/semaine au CFA  
En présentiel

## Les conditions d'admission

En apprentissage :  
Être âgé(e) de 15 ans et sortie de 3<sup>ème</sup> ou être âgé(e) entre 16 et 29 ans

## Les prérequis

Pour le CAP en 1 an, être titulaire du CAP Boulanger, ou du CAP Cuisine

## Les tarifs

Apprentissage : coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO)

La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO

## LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web [www.ima95.fr](http://www.ima95.fr) ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12 en 2 ans et 30/10 pour un connexe. Démarrage de la formation entre septembre et novembre.
- ⇒ Entretien et test de positionnement
- ⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
- ⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

## LES MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Le CAP Pâtissier est un diplôme sanctionné par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale.

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

L'ensemble des blocs doit être validé pour obtenir le diplôme.

### Poursuite de formation en :

- CAP Boulanger en 1 an
- BAC PRO Boulanger - pâtissier
- CAP Chocolatier-confiseur ou Glacier fabricant
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées, Traiteur ou Pâtisserie boulangère

*Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.*

**Référent handicap :**  
[handicap.95@cma-idf.fr](mailto:handicap.95@cma-idf.fr)

## LIEUX DE FORMATION ET CONTACTS



### IMA Roissy Pays de France UAI 0952107Z

Service des développeurs de l'apprentissage  
par téléphone au 01.34.29.46.70  
ou par mail : [daeimarpf@cma-idf.fr](mailto:daeimarpf@cma-idf.fr)



Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national «Emploi et inclusion» 2014-2020



MINISTÈRE  
DU TRAVAIL,  
DE L'EMPLOI  
ET DE L'INSERTION  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*