



Centre de Formation Notre-Dame  
Site du Château des Vaux



## CAP Pâtisserie en 2 ans

Formation inscrite au RNCP 38765

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 27/03/2024

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

### ***Le/la titulaire du CAP «Pâtissier»:***

- ***exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication de produits pâtisseries,***
- ***fait preuve d'habileté et de dextérité,***
- ***s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissons...) selon la structure de l'entreprise,***
- ***travaille avec rigueur,***
- ***possède une sensibilité organoleptique et esthétique,***
- ***applique les normes d'hygiène et de sécurité,***
- ***a le sens du travail en équipe.***

***Il/elle est conscient/te de la nécessité de renforcer ses compétences notamment en complétant sa formation. Selon le secteur d'activité, il/elle peut être amené(e) à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés***

Dates de la prochaine session : Septembre 2026 à Juin 2028

Formation par apprentissage

### **Prérequis**

- Avoir 15 ans révolus au 31 décembre de l'année d'entrée en apprentissage,
- Niveau scolaire/Niveau de compétences nécessaire à l'entrée de la formation : Classe de 3ème de l'enseignement général ou spécifique, un CAP ou une 2<sup>nd</sup>e.

### **Modalités d'accès**

- Candidature par lettre de motivation et CV,
- Entretiens et tests,
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

## Délais d'accès

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

## Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**

Le titulaire du CAP Pâtissier est un professionnel qualifié. Il doit être capable de :

- fabriquer, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.
- exercer son activité dans le respect:
  - des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
  - des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
  - des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.
- contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il(elle) peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

- **Programme de la formation :**

Matières	Nombre d'heures / semaine
Français/Histoire Géographie	4,5
Education Morale et Civique	0,5
Anglais	3
Prévention Santé Environnement	2
Mathématiques/Sciences	4
Arts Appliqués	1
Education Physique et Sportive	2
Pratique	9
Technologie professionnelle	2
Gestion	2
Sciences Alimentaires	2
Chef d'œuvre	2
Suivi de l'apprentissage	1

## Méthodes mobilisées

### Modalités pédagogiques utilisées :

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise : pédagogie active, travaux de groupe, mise en situation professionnelle.

- Enseignement général : français, mathématiques sciences, arts appliqués, éducation physiques et sportive, prévention santé environnement
- Enseignement professionnel : travaux pratiques, gestion et sciences appliquées, technologie professionnelle, chef d'œuvre.

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

## Moyens et outils utilisés :

Le Centre de formation Notre-Dame dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet. Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs. Une tablette tactile est prêtée à l'apprenti(e) pendant toute la durée de la formation.

## Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue sous forme d'épreuves en ponctuel et en Contrôle de Cours de Formation.  
Possibilité de valider en blocs de compétences (unités capitalisables) : Non

## Nombre de participants par session

12 places au maximum.

## Suites de parcours

- Brevet Techniques des métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur
- Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique
- Certificat de Spécialisation Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie
- CAP Glacier Fabricant (en 1 an)
- CAP Chocolatier Confiseur (en 1 an)
- Après l'obtention du CAP Pâtissier, il est possible d'intégrer la première baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier (deuxième année).
- CAP Boulanger (en 1 an)

## Débouchés

Travailler en qualité d'ouvrier/ère de fabrication qualifié/ée.

Types d'entreprises où se situent ces emplois :

- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie-chocolaterie artisanale,
- pâtisserie industrielle,
- glacerie artisanale fabricant
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),-restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur.

## Durée

- 840 heures,
- 12 semaines en centre de formation par an, de septembre à juin,
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage.

Passerelles et équivalences : pour un apprenti ayant déjà effectué ou commencé un parcours de niveau égal ou supérieur, une évaluation sera faite pour vérifier s'il peut bénéficier d'un allègement de parcours.

## Tarifs

### Modalités de prise en charge de la formation :

#### Apprentissage :

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e).

La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO ou le CNFPT.

Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti(e) : nous consulter.

### Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Le centre de formation dispose d'une référente handicap : Nous consulter

### Résultats de la session de formation

Nos résultats pour l'année 2025 :

CAP Pâtissier	
Promo 2025 5 apprentis	
<b>Taux d'obtention</b>	40%
<i>Nbre d'apprentis admis sur nombre d'apprentis présentés à l'examen</i>	
<b>Taux d'insertion professionnelle des sortants</b>	Enquête en cours
<i>Parmi les apprenants présents à l'examen et ne poursuivant pas d'études, % qui ont un emploi 6 mois après leur formation</i>	

Taux de recommandation par les jeunes : 85% sur un panel de 54 apprentis ayant répondu au questionnaire de satisfaction réalisé en fin d'année.

Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site [https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP\\$22141\\$CAP](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP$22141$CAP)

### Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Partenariat avec les entreprises du secteur
- Accueil de nos apprenants sur un site d'exception : le Château des Vaux.
- Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).
- ...

Centre de formation Notre-Dame : 02 37 53 70 64 ou 02 37 53 80 83

Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70

[of.notredame@apprentis-auteuil.org](mailto:of.notredame@apprentis-auteuil.org)