CAP Pâtissier

Mis à jour le 2 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Pas de prérequis

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans - Personnes reconnues travailleurs handicapées pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

840 heures

Validation

CAP Cuisine, niveau 3 du Ministère de l'Education Nationale

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation

Entrée-sortie permanente

Oui

RNCP 38765 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/

Objectifs professionnels

Assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des produits pour réaliser des Tours, Petits fours secs et moelleux, Gâteaux de voyage, Entremets et petits gâteaux dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Contenu

RNCP38765BC01 – Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)
RNCP38765BC02 – Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 – Entremets et petits gâteaux)
RNCP38765BC03 – Français et Histoire – géographie – enseignement moral et civique
RNCP38765BC04 – Mathématiques et physique-chimie
RNCP38765BC05 – Éducation physique et sportive
RNCP38765BC06 – Langue vivante étrangère
RNCP38765BC07 – Prévention-santé-environnement

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.
12 semaines de présence en centre de formation

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction
100% (Taux 2024)

Réussite aux examens
91 %

Insertion professionnelle
50 % (taux national inserjeunes)

Durée

CAP Pâtissier

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
Possibilité de bénéficier du service de restauration et d'hébergement si place disponible

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite d'études
– Certificat de spécialisation Cuisinier de desserts en restaurant
– Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique
– BAC PRO
– CAP connexe en 1 an

Débouchés Professionnels
Ouvrier en pâtisserie artisanale, pâtisserie-boulangerie artisanale, grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie), restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), traiteur, pâtisserie industrielle

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56