CAP PÂTISSIER 1 AN

Formation diplômante de niveau 3

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DIPLÔME ENREGISTRÉ AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP: 38765 CODE ROME : D 1104

DATE D'ENREGISTREMENT: 27/03/2024 DATE D'ÉCHÉANCE : 31/08/2029

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP « Pâtissier » 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 (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.

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

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

***les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans le cadre d'un parcours individualisé**

RNCP38765BC01 - PRODUCTION DE PETITS FOURS ET GÂTEAUX DE VOYAGE.

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

RNCP38765BC02 - PRODUCTION D'ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

RNCP38765BC09 - MOBILITÉ (FACULTATIF)

Uniquement pour les scolaires (Établissements publics et privés sous contrat), apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) et stagiaires de la formation professionnelle continue (Établissements publics)

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

PROGRAMME DE FORMATION

Bloc 1 - Organiser la production

Bloc 2 - Produire des préparations selon les techniques professionnelles

Bloc 3 - Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire et d'éco responsabilité

Bloc 4 - Reconnaître et choisir les matières premières en pâtisserie

Bloc 5 -Valoriser la production et en mesurer la rentabilité

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)
Prérequis: Tout diplôme justifiant l'acquisition des enseignements généraux. (CAP/BEP/BAC).
Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.
Les sessions débutent chaque année en septembre. L'intégration peut se faire via un contrat d'apprentissage, un contrat de professionnalisation.
Contact du référent pour dossier d'inscription.
Monsieur Thomas Dominguez : 06 88 21 08 19

DURÉE

Formation d'une durée de 12 mois.
Contrat d'apprentissage : 25 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine et 3 semaines pleines durant l'année, 75 % est effectué en entreprise.
Contrat de professionnalisation : 15 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine. 85 % est effectué en entreprise.
Durée totale de la formation : 1820 heures dont 455 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.
Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
Les séances théoriques se déroulent en présentiel et distanciel asynchrone.
Accompagnement en centre de formation et en entreprise.
Des semaines de dossier professionnel sont réalisées pendant la durée de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement à l'entrée de formation.
Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)
Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 , une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
Contact référente handicap : Madame Bénédicte Patissier 02 28 23 79 85
Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88
Contact référente mobilité Erasmus : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi: Pâtisserie, traiteur, chocolaterie.
Evolution professionnelle : Commis pâtissier, pâtissier.
Poursuites d'études : BP pâtissier, BTM, pâtissier, MC dessert de restaurant.
Mobilité nationale et internationale.

NOS STATISTIQUES OBSERVABLES EN 2025-2026

Modalités de calcul de nos indicateurs

Nos taux sont calculés en divisant le nombre de situations concernées (ruptures de contrat, abandons volontaires ou exclusions définitives du CFA) par l'effectif de référence, puis en multipliant le résultat par 100.
Les désistements avant l'entrée en formation sont exclus des calculs. Les ruptures de contrat, les abandons volontaires et les exclusions définitives sont distingués afin de garantir la transparence de nos résultats et d'éviter les doubles comptages au sein d'un même indicateur.

- *Taux de présentation à l'examen : 100 %*
- *Taux d'obtention : 70 %*
- *Taux de rupture : 7,69 %*
- *Taux d'abandon : 15,38 %*
- *Taux d'exclusion définitive: 0 %*
- *Taux de satisfaction donné à la formation : 3.22/4*
- *Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois : Observable en Janvier 2027*
- *Insertjeunes: En l'absence d'indicateurs InserJeunes publiés pour cette formation, en raison d'un effectif insuffisant, nous mettons en place un dispositif interne de suivi des parcours et des résultats de nos apprentis. Les indicateurs ainsi produits ci-dessus permettent d'évaluer l'efficacité de la formation et sont diffusés conformément aux exigences du référentiel national qualité –*
- *Lien cliquable en pied de page*

Henriman Formation

PLUS D'INDICATEURS SUR
HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET
HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE
HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR

Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits. Cofinancé par l'Union européenne

Informations mises à jour le 27/10/2026