Académie Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie

CAP PÂTISSIER EN APPRENTISSAGE

Accessible également en formation continue

Diplôme Niveau 3

Code RNCP 38765

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DATE DE PUBLICATION : 27/03/2024

Durée : 10 à 24 mois en fonction du parcours
Période : de septembre N à juin N+2
Volume horaire en centre : selon le parcours et le calendrier de formation

Coût de la formation

Formation gratuite pour l'apprenti. Prise en charge selon les modalités de financement de l'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prérequis

Être âgé de 15 ans et avoir terminé son cycle de 3e, ou être âgé de 16 à 29 ans révolus, hors dérogations légales.

Objectif pédagogique de la formation

À l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de :

• Réceptionner, contrôler et stocker les matières premières dans le respect des règles de traçabilité.

• Organiser son poste, planifier les tâches et appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention du gaspillage.

• Réaliser les pâtes, crèmes, petits fours, meringues et gâteaux de voyage.

• Préparer les fonds, garnitures, montages, glaçages et décors d'entremets et de petits gâteaux.

• Évaluer les qualités des produits finis, les valoriser et en mesurer le coût.

• Travailler en équipe et s'adapter aux exigences d'un laboratoire de pâtisserie.

Les compétences développées sont conformes au référentiel du CAP Pâtissier (RNCP 38765) et font l'objet d'un suivi pendant le parcours.

Les objectifs sont adaptés au profil et au niveau de l'apprenti, notamment grâce au positionnement initial, et ajustés selon l'évolution des acquis.

Les objectifs pédagogiques sont adaptés au profil et au niveau des apprenants, notamment à partir du positionnement initial. Ils peuvent faire l'objet d'ajustements en cours de formation en fonction de l'évolution des acquis.

Méthodes et moyens pédagogiques

• Formation en présentiel, alternant apports théoriques et travaux pratiques avec des formateurs qualifiés.

• Supports pédagogiques : fiches techniques, carnet de recettes personnel et ressources de formation.

• Plateau technique équipé de matériel professionnel et salles de cours.

• Accueil et adaptation de la formation aux personnes en situation de handicap avec la référente handicap.

Suivi et évaluations

• Évaluation régulière des acquis : travaux pratiques, évaluations écrites et orales, examens blancs.

• Évaluation et suivi des compétences en entreprise : visites, échanges avec le maître d'apprentissage et carnet de liaison.

• Enquête de satisfaction en cours ou en fin de formation.

Modalités d'examen : épreuves ponctuelles (hors CCF)

Le CAP Pâtissier préparé au CFA ANBP est évalué en épreuves ponctuelles, conformément au règlement d'examen du diplôme :

• EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage : épreuve écrite, pratique et orale (5 h 30, coefficient 8).

• EP2 – Entremets et petits gâteaux : épreuve écrite, pratique et orale (5 h 30, coefficient 7).

Les épreuves d'enseignement général se déroulent selon les modalités ponctuelles réglementaires et les dispenses éventuelles.

Poursuite d'études

• CAP connexe, notamment CAP Boulanger ou Chocolatier-confiseur.

• Certificats de spécialisation (CS), notamment Pâtisserie de boutique et Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie.

• Brevet technique des métiers (BTM) dans les spécialités de pâtisserie, selon les conditions d'accès.

Débouchés

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer comme ouvrier pâtissier qualifié en pâtisserie artisanale, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie, restauration, traiteur, grande distribution ou industrie. Une évolution vers des fonctions à responsabilité ou l'installation est possible avec l'expérience.

Public visé

Jeunes de 15 à 29 ans souhaitant préparer le CAP Pâtissier dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, sauf situations dérogatoires.

Conditions d'accès

Remplir les conditions d'âge de l'apprentissage et être autorisé à travailler en France (nationalité française, ressortissant de l'Union européenne ou titre de séjour valable).

Accessibilité : La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Une étude des besoins spécifiques est réalisée et des adaptations du parcours peuvent être proposées.

Référente handicap : Estelle Mazuel
e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

Programme de la formation

Le Le programme est conforme au référentiel du CAP Pâtissier (RNCP 38765), arrêté du 6 mars 2019 modifié le 3 octobre 2022. Il est organisé en blocs de compétences professionnels et généraux :

• Bloc 1 : Production de petits fours et gâteaux de voyage (EP1 : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage).

• Bloc 2 : Production d'entremets et petits gâteaux (EP2 : entremets et petits gâteaux).

• Bloc 3 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique.

• Bloc 4 : Mathématiques et physique-chimie.

• Bloc 5 : Éducation physique et sportive.

• Bloc 6 : Langue vivante étrangère.

• Bloc 7 : Prévention-santé-environnement.

• Bloc 8 : Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif).

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences. Équivalences, dispenses et passerelles : nous consulter.



Organisation de l'alternance CFA-entreprise

L'apprentissage en entreprise doit permettre de découvrir les activités des deux pôles professionnels du diplôme. Si certaines activités ne peuvent être proposées par l'employeur, une période complémentaire dans une autre entreprise est prévue par le référentiel, avec une convention adaptée.

Le CFA assure, en lien avec le maître d'apprentissage, la complémentarité entre les acquisitions en centre et en entreprise.

Procédures et modalités d'admission

L'entrée en formation se déroule selon les étapes suivantes :

1. Information et candidature
Le candidat consulte les informations de formation (objectifs, durée, conditions d'accès, coût, accessibilité, évaluation) sur le site ou auprès du CFA, puis complète son dossier. Les candidatures sont ouvertes de mars à la rentrée.

Télécharger le dossier de candidature

2. Étude du dossier
L'équipe pédagogique analyse la candidature et vérifie l'adéquation du profil avec les prérequis et le projet professionnel.

3. Entretien et positionnement
Le candidat participe à un entretien de motivation et, si nécessaire, à un test de positionnement théorique et/ou pratique.
Le positionnement permet d'évaluer les acquis et d'adapter si besoin la durée, les contenus ou les modalités du parcours.

4. Décision d'admission
Une réponse est communiquée au candidat. En cas d'admission, les modalités d'entrée en formation sont précisées (contrat, planning, livret d'accueil…).

5. Contractualisation
L'inscription est définitive après signature du contrat d'apprentissage (ou de la convention de formation) et transmission des pièces administratives.

Délais d'accès :
Les entrées en formation ont lieu selon un calendrier annuel avec une rentrée en septembre. Les candidatures sont ouvertes de mars à août ; le délai d'accès dépend du dossier, du positionnement et de la signature du contrat.

Statut, contrat et rémunération

Statut d'apprenti sous contrat d'apprentissage de 10 à 24 mois, selon le parcours. Rémunération calculée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge, de l'année de formation et de la situation de l'apprenti.

Pour plus d'informations cliquez ici.

Aides à l'embauche pour un contrat d'apprentissage

Le CFA informe les candidats et les entreprises des démarches nécessaires à la signature du contrat. Les dispositions relatives aux rémunérations et aux aides employeurs sont consultables sur les sites officiels de l'apprentissage.

Pour en savoir plus, cliquez ici.

Indicateurs de résultats

Formation ouverte en septembre 2026. Aucun résultat à l'examen n'est encore disponible pour le CAP Pâtissier au CFA ANBP. Les taux de réussite, de satisfaction et d'insertion seront communiqués lorsqu'ils pourront être établis.



Lieu de formation
6 rue Marie Curie, 63360 Saint-Beauzire

Vos contacts
Elisabeth Las et Estelle Mazuel (référente handicap)
contact@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

maj 03/11/2026