

# Le CAP Pâtissier

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 3

## Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP35316

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

## Prérequis

Avoir 16 ans ou plus ou bien, avoir moins de 16 ans et fournir un certificat de fin de scolarité au collègue.

## Objectif général

Obtenir le Certificat d'Aptitude Professionnel Pâtissier

## Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser l'approvisionnement, l'organisation et la mise en place de son poste de travail ainsi que le choix des produits et le calcul des quantités
- Maîtriser les techniques de production et de transformation des produits (mélanges et appareils de base, conduite des fermentations et des cuissons, réalisation des opérations de finitions et de décor)
- Disposer d'une bonne culture technologique et professionnelle (approche sensorielle et artistique du métier de pâtissier, connaissance des matières premières.
- Connaître les bases du monde de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

[https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap\\_patis.html](https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html)

## Durée de la formation

800 h d'enseignement en 2 ans

## Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation morale et civique, arts appliqués et cultures artistiques, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé- environnement. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles et couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire.
- Des enseignements technologiques et professionnels : ils représentant un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers.

## Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier »			Candidats				
			Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance	Mode	Mode
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode		Mode	Mode	Durée
<b>UNITÉS PROFESSIONNELLES</b>							
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	UP1	9 (1)	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h 30 + 1 heure (3)	CCF (2)	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 + 1 heure (3)
EP2 – Entremets et petits gâteaux	UP2	7	Ponctuel, écrit pratique et oral	5 h	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h
<b>UNITÉS GÉNÉRALES</b>							
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	CCF	CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF	CCF	CCF	Ponctuel oral	20 mn
UF- Arts appliqués et culture artistique (4)	UF1		Ponctuel	Ponctuel	Ponctuel	Ponctuel écrit	1 h 30

(1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement

(2) contrôle en cours de formation

(3) dont une heure pour la prévention santé environnement

(4) seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme

## Débouchés professionnels

Le titulaire du CAP Pâtissier occupe un emploi d'ouvrier de production dans les domaines de l'artisanat, de l'hôtellerie restauration, de la grande distribution ou de l'industrie agroalimentaire.

Code ROME : D1104

## Poursuite d'études

Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (RNCP35151)

Mention Complémentaire Employé traiteur (RNCP37566)

CAP connexes (boulangier RNCP37537, chocolatier-confiseur RNCP37303)