# CAP Pâtissier

*RNCP38765 – Echéance 31/08/2029 – Niveau 3*

## Objectifs de la formation

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 de sa production.

## Compétences attendues

**Bloc 2 : Production de petits fours et gâteaux de voyage (Tour)**

- 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

**Bloc 2 : 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

**UG1 : Français et Histoire-géographie – Enseignement moral et civique**

**UG2 : Mathématiques et physique-chimie**

**UG3 : Éducation physique et sportive**

**UG4 : Prévention-santé-environnement**

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Artisanat : pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, traiteur
- Grande distribution

Emplois :

- ✓ Ouvrier de production en pâtisserie (secteur artisanal, hôtellerie-restauration, agroalimentaire, GMS, restauration de collectivités)

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- Accompagnement individuel

DUREE : **24 mois – 420h/an**
***Possible en 1 an pour les titulaires d'un diplôme de niveau 3 minimum***
DEMARRAGE : **Septembre**

RYTHME :
**Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription**

LIEU :
**CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle 06510 Carros**

PREREQUIS :
**Niveau 3ème, savoir lire, écrire, compter**

MODALITES DE FORMATION :
**Formation en alternance**

MODALITES DE FINANCEMENT :
**Gratuité pour l'apprenant en alternance**

PUBLIC VISE :
**Tous types de publics**

EVALUATION :
**Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation**

CERTIFICATEUR :
**Ministère Education Nationale**

MODALITES DE CERTIFICATION :
**Examen final ponctuel**

ACCESSIBILITE :
**Locaux adaptés PMR**

## Poursuites d'études

- CS Pâtisserie de Boutique
- CS Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie
- Bac Pro Boulangerie

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

| | | |
|---|---|---|
| InserJeunes | Fiche RNCP38765 | Référentiel CAP Pâtissier |

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicecotedazur.org
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A

*Mise à jour 26/10/2026*