CAP Pâtissier – F/H

Mis à jour le 29 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions).
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme.

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **CAP Pâtissier**
  Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Education Nationale
  RNCP38765

L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Modalités de suivi

Entrée-sortie permanente

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Pâtissier** fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité.

Ses **principales missions** sont :

- Participer à la réception et au stockage des produits
- Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication
- Fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire
- Mettre en valeur les produits

Le titulaire du CAP Pâtissier **travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant, entreprise industrielle ou dans la grande distribution.** Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Contenu

- **Enseignements professionnels**
  Travaux pratiques, Technologie professionnelle, Sciences appliquées, Gestion
- **Enseignements généraux**
  Français, Histoire-géographie, Mathématiques et Sciences, Langue vivante, Education Physique et Sportive, Prévention, santé, environnement (PSE)

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage

Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite 2025 : 81 %

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription

CAP Pâtissier – F/H

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38765
- Code diplôme : 50022136
- Formacode : 21528
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102, D1104, G1602

- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Financements possibles

- Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Pâtissier
- Aide-pâtissier
- Ouvrier-pâtissier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.
Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
  67000 STRASBOURG
- info@cfa-academique.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044