





CAP Pâtissier - F/H

Mis à jour le 3 septembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

CAP Pâtissier
 Diplômedeniveau3délivré
 par l'Education Nationale
 RNCP38765

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

Code RNCP: RNCP38765
Code diplôme: 50022136
Formacode: 21528
Code NSF: 221

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
 Travauxpratiques, Technologie professionnelle, Science sappliquées, 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-







CAP Pâtissier - F/H

 Code ROME : H2102, D1104, G1602 alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription

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
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET: 18671553800044