

CAP Pâtissier – F/H

Mis à jour le 26 mars 2026

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**
Diplôme de niveau 3 délivré par l'Éducation Nationale
[RNCP38765](#)

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

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

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 maître 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

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-academie.fr

Réseau

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