

# CAP Pâtissier

## PRÉ-REQUIS

Formation ouverte sans pré-requis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

## MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les pré-requis sont validés.

## DURÉE

Durée de formation : 6 mois (300h) à 36 mois (1200h), selon le positionnement initial.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

## OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **CAP Pâtissier, diplôme de niveau 3** - RNCP38765 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

### Compétences attestée de la formation :

- Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Production d'entremets et petits gâteaux
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante étrangère

## FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.

Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.



## CONTACT

### CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,  
25200 BETHONCOURT  
03 81 97 36 37  
contact@ifac-pm.com  
[www.ifac-pm.com](http://www.ifac-pm.com)

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

## POURSUITE D'ÉTUDE

- CAP Chocolatier (Niveau 3).
- Certificat de spécialisation Pâtisserie de Boutique (niveau 3).
- Brevet Technique des Métiers Chocolatier Confiseur (Niveau 4).

## DÉBOUCHÉS

Type d'emplois accessibles :

- Ouvrier en pâtisserie

Le titulaire du CAP - Pâtissier peut exercer dans les secteurs suivants :

- Pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire
- Pâtisserie/boulangerie artisanale
- Pâtisserie
- Chocolaterie artisanale
- Glacerie artisanale fabricant
- Grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie)
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- Traiteur
- Pâtisserie industrielle

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

