

CAP
PÂTISSIER

POINTS CLÉS

Pré-requis

- Âge : 15 / 30 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Modalités & délais d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage et signature d'une convention de formation, intégration dans un délai de 15 jours.



NIVEAU 3

CAP



Contrat d'apprentissage



Rythme

2 jours tous les 15 jours à la Skool & le reste du temps en entreprise



Durée

2 ANS soit 808h de formation à la Skool



OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :

- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.



DÉBOUCHÉS MÉTIER

- Le titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants :
- Pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire,
- Pâtisserie-boulangerie artisanale,
- Ouvrier en pâtisserie
- Chocolaterie artisanale
- Glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- Restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- Taux d'insertion global à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : ND %



SUITES DE PARCOURS

- CS Pâtisserie de boutique
- CAP Boulanger
- CAP Chocolaterie confiserie



CONTACT APPRENTISSAGE

04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com

RNCP38765

Certificateur : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01-09-2024

V2 - 01/04/2026

CAP PÂTISSIER

PROGRAMME

BLOC 1 - Production de petits fours et gâteaux de voyage (RNCP38765BC01)

BLOC 2 - Production d'entremets et petits gâteaux (RNCP38765BC02)

BLOC 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique (RNCP38765BC03)

BLOC 4 - Mathématiques et physique-chimie (RNCP38765BC04)

BLOC 5 - Éducation physique et sportive (RNCP38765BC05)

BLOC 6 - Langue vivante étrangère (RNCP38765BC06)

BLOC 7 - Prévention-santé-environnement (RNCP38765BC07)

BLOC 8 - Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif) (RNCP38765BC08)

BLOC 9 - Mobilité (Bloc facultatif) (RNCP38765BC09)

Compétences attestées voir site skoolnjob.com

RNCP38765- V2 - 01/04/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du CAP.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel

- Pédagogie active
- Apports théoriques et techniques
- Mise en pratique professionnelle
- Apprentissage en entreprise



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque compétence d'un bloc de compétence est évaluée à l'écrit et ou à l'oral
- Mise en situation, dossier de présentation (voir description des épreuves sur le site skoolnjob.com)

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :

- De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
- De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.



MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenti. La formation est réalisée par des formateurs qualifiés basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et travaux pratiques. Support de cours délivré à chaque participant.

Passerelle : Les personnes déjà titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur au CAP sont dispensées des épreuves générales / Équivalence : Aucune

€ TARIFS*

Le coût de la formation est pris en charge en totalité par l'OPCO compétent.

♿ ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap, nous contacter. Nos locaux sont accessibles aux PMR.



skoolnjob.com



04 12 05 06 05

info.perpignan@skoolnjob.com

145 Chemin de la Passio Vella

66100 PERPIGNAN

