

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

CAP PÂTISSIER en 1 an

Parole d'apprenti : " « Entremets » doigts il y a de l'or "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55

Mis à jour le 11/12/25



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA
(35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être
fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année
RNCP 38765

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la
Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières
premières, les produits de pâtisserie destinés à la
commercialisation : petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage,
entremets et petits gâteaux.

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 à la commercialisation.
Il peut être amené(e) à être en contact avec la clientèle.

Activités visées :

- Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de
voyage.
- Production d'entremets et petits gâteaux.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique pâtissier
- Technologie pâtissier

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Commercialisation Communication Relations client
- Chef d'œuvre
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

MATIÈRES GENERALES :

- Arts appliqués

POURSUITES DE FORMATION

- CAP Chocolaterie-Confiserie (possible au CFA)
- CS Pâtisserie de boutique (possible au CFA)
- CS Employé-Traiteur (possible au CFA)
- CAP Glacier fabricant
- Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (possible au CFA)

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer son activité en :

- pâtisserie artisanale, sédentaire ou non sédentaire
- pâtisserie-boulangerie artisanale
- pâtisserie
- chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale, fabricant
- grandes et moyennes surfaces, rayon Pâtisserie
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé)
- traiteur
- pâtisserie industrielle

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

