

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

# CAP PÂTISSIER

RNCP niveau 3



PRODUITS DE  
PÂTISSERIE



ESPRIT  
CRÉATIF



MANUEL  
CURIEUX



GESTION  
COMMERCE

## Objectifs

À l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigner le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- **\*Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

## Programme

Le CAP Pâtissier est composé de 6 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 35316](#)

- Approvisionnement et gestion des stocks
- Fabrication de pâtisserie
- Éducation physique et sportive
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Unité facultative : Langue vivante

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3<sup>e</sup>, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une 2<sup>e</sup> professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage.

## Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être agé(e) de 15 ans et sortir de 3<sup>e</sup>ème ou être agé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un diplôme de niv. 3 ou équivalent

**Rendez-vous sur notre site pour plus d'infos !**



# Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web [www.cma93.fr](http://www.cma93.fr)
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web [www.campus93.fr](http://www.campus93.fr)
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

# Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

# Poursuite de formation

- CAP Boulanger
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- MC Pâtisserie boulangère
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

# Perspective professionnelle

- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires
- Pâtissier

**Vous avez une question ?  
Nos conseillers sont là pour vous  
répondre !**

### EN APPRENTISSAGE

@ : [apprentissage.93@cma-idf.fr](mailto:apprentissage.93@cma-idf.fr)

Tél. : 01 41 83 38 38

### FORMATION CONTINUE :

@ : [formation.93@cma-idf.fr](mailto:formation.93@cma-idf.fr)

Tél. : 01 41 60 75 00

### Campus des Métiers et de l'Entreprise

91-129 rue Edouard Renard  
93013 BOBIGNY Cedex

## DURÉE ET HORAIRES

- CAP en 1 an  
**Nous contacter préalablement**
- CAP en 2 ans
- Horaires de cours entre 8h et 17h

## TARIFS

- **Apprentissage** : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO\*. La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti.  
\*Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge).



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

## Retrouvez-nous sur



[WWW.CMA93.FR](http://WWW.CMA93.FR)

[WWW.CAMPUS93.FR](http://WWW.CAMPUS93.FR)

