

# Le CAP Pâtissier

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 3

## Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP35316

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

## Prérequis

Avoir 16 ans ou plus ou bien, avoir moins de 16 ans et fournir un certificat de fin de scolarité au collège.

## Objectif général

Obtenir le Certificat d'Aptitude Professionnel Pâtissier

## Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser l'approvisionnement, l'organisation et la mise en place de son poste de travail ainsi que le choix des produits et le calcul des quantités
- Maîtriser les techniques de production et de transformation des produits (mélanges et appareils de base, conduite des fermentations et des cuissons, réalisation des opérations de finitions et de décor)
- Disposer d'une bonne culture technologique et professionnelle (approche sensorielle et artistique du métier de pâtissier, connaissance des matières premières.

- Connaître les bases du monde de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

[https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap\\_patis.html](https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html)

### **Durée de la formation**

800 h d'enseignement en 2 ans

### **Matières enseignées**

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation morale et civique, arts appliqués et cultures artistiques, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé- environnement. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles et couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire.
- Des enseignements technologiques et professionnels : ils représentant un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers.

### **Modalités d'évaluation**

Examen ponctuel

### **Débouchés professionnels**

Le titulaire du CAP Pâtissier occupe un emploi d'ouvrier de production dans les domaines de l'artisanat, de l'hôtellerie restauration, de la grande distribution ou de l'industrie agroalimentaire.

Code ROME : D1104

### **Poursuite d'études**

Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (RNCP35151)

Mention Complémentaire Traiteur (RNCP958)

CAP connexes (boulangier, chocolatier-confiseur)