

CAP* PÂTISSERIE



RNCP
niveau **3**
Reconnu par l'état

CAP

APPRENTISSAGE**

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Référentiel : RNCP38765
Échéance : 31/08/2029 (Date d'échéance RNCP38765) Rentrée : 2026

TAUX
de réussite **90%**

Objectifs

• **Fabriquer les produits de pâtisserie**
(pâtes, crèmes, entremets, petits fours)

• **Gérer la réception, le stockage**
et la conservation des produits

• **Respecter les normes d'hygiène, de sécurité**
et de développement durable (anti-gaspillage)

• **Mettre en valeur les produits**
et renseigner la clientèle

 **Apprentissage / 35h par semaine**
1/3 Centre et 2/3 Entreprise

 **840 heures en centre**
(Durée adaptée, généralement 2 ans)

 **Nous consulter (Prise en charge possible**
par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)

 **Matières générales :**
Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano
Matières professionnelles :
Ajaccio



INTÉGRATION

- Accès sans condition de diplôme (Niveau 3^{ème} recommandé)
- 1 an d'expérience ou 1607h pour la VAE



PROFIL

- Rigueur et précision (respect strict des recettes et dosages)
- Sens artistique et créativité (décoration, finition)
- Habileté manuelle et minutie
- Appétence pour la gastronomie sucrée



POURSUITE

- CAP Chocolatier-Confiseur
- CAP Glacier
- MC Pâtisserie Boulangère
- MC Pâtisserie Glacerie
- Chocolaterie Confiserie
- Bac Pro Boulanger Pâtissier
- BTM



DÉBOUCHÉS

- Pâtissier
- Aide-pâtissier
- Ouvrier de production (Artisanat, Boutique, Traiteur, Grande distribution, Hôtellerie-Restaurant)