

FICHE PROGRAMME

CAP PÂTISSIER

EN FORMATION CONTINUE

DIPLÔME

- CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) Niveau 3
- Diplôme du ministère de l'Éducation Nationale
- Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029
- Validation des blocs de compétence : en cas de non-obtention du diplôme, le bénéfice des notes obtenues à l'examen peuvent être conservées 5 ans à partir de la date d'obtention. Pour plus d'informations sur la certification : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

DURÉE DE LA FORMATION

- 5 mois de formation (680 heures au total)
- 3 mois de stage (14 semaines)

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

Débouchés :

Industries accessibles après un CAP pâtisserie :

- Artisanat : pâtissier, boulanger-pâtissier etc
- Hôtellerie-restauration
- Industrie

Entrepreneuriat

Passerelle :

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier
- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat

OBJECTIFS

Objectifs et contexte de la certification :

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.

ACTIVITÉS VISÉES :

Produire des petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
Approvisionnement et stockage
Organisation du travail selon les consignes données
Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
Produire des entremets et petits gâteaux
Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
Valorisation des produits finis

COMPÉTENCES ATTESTÉES :

Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)

Gérer la réception des produits
Effectuer le suivi des produits stockés
Organiser son poste de travail
Appliquer les règles d'hygiène
Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
Évaluer sa production

Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)

Organiser la production
Préparer des éléments de garniture
Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
Valoriser la pâtisserie élaborée
Mesurer le coût des produits fabriqués

Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Français

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)
Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F)
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F)
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F)
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)
Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Mathématiques et physique-chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

Expérimenter, utiliser une simulation

Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié

Éducation physique et sportive

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Prévention - santé - environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

Agir face à une situation d'urgence

Langue vivante étrangère

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Modalités d'évaluation :

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (Voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation. Le diplôme est aussi accessible par la VAE.

A l'issue des cours théoriques, l'étudiant sera capable de :	A l'issue des cours pratiques, l'étudiant sera capable de :
<ul style="list-style-type: none">● Identifier les principaux produits● Lister les critères de qualité et fraîcheur par gamme de produit● Connaître le vocabulaire professionnel● Détailler les process de réalisation des pâtes et les crèmes de base ainsi que leurs compositions	<ul style="list-style-type: none">● Identifier les principaux produits● Réaliser les principales gestuelles de base● Appliquer divers modes de cuisson aux produits travaillés● Réaliser des préparations simples avec un grand degré d'autonomie● Planifier son travail

<ul style="list-style-type: none">• Respecter les règles d'hygiène en vigueur• Citer les principaux postes et missions des personnels en pâtisserie• Proposer des matériels et équipements adaptés en fonction des tâches à réaliser• Retracer les faits historiques marquants qui ont permis de bâtir la pâtisserie française moderne• Identifier les concepts en pâtisserie et les tendances du secteur	<ul style="list-style-type: none">• Organiser son poste de travail• Produire et présenter des préparations en un temps contraint• Respecter les règles d'hygiène en vigueur
---	---

MÉTHODES MOBILISÉES

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur, et d'immersions dans les lieux d'application de l'école
 - L'école mobilise son réseau d'entreprise et affecte les étudiants en stage
 - Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
 - Travail par mission
 - Peer correcting*
 - Pédagogie inversée
 - Vidéos immersives de gestes et techniques disponibles sur la plateforme
 - Des savoirs associés : Gestion, Hygiène, Sciences et Prévention Santé Environnement, Dessin et Design
- *correction par ses pairs*

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Cours théoriques :**
 - Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz
 - 2 examens blancs de synthèse (en milieu et fin de formation)
 - Examen final
- **Cours pratiques :**
 - Évaluation quotidienne sur 5 points (sauf le jeudi qui est banalisé pour le peer correcting*)
 - 2 examens blancs en situation de production avec une série de techniques et gestuelles imposées
 - Examen final

**correction par les pairs*

PRÉREQUIS

- Langue : français niveau DELF B2 ou langue maternelle
- Age : 18 ans minimum
- LE NIVEAU D'ÉTUDES : Pas de prérequis. Le module d'enseignements généraux (histoire-géo, français, éducation civique, mathématiques, physique-chimie, anglais) est obligatoire si vous ne pouvez pas présenter de diplôme de Niveau 3 ou plus.

TARIFS

9 360,00 € HT – 11 232,00 € TTC

Matériel et tenues compris.

Nous demandons un paiement de 30% d'acompte à l'inscription par virement bancaire, puis un paiement échelonné.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Morgane Bats, référent handicap de l'École FAUCHON :
morgane.bats@ecole-fauchon.com – + 33 2 35 15 47 74



DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Session 1 : Inscriptions jusqu'au 10 août 2025 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et que des places soient disponibles)

Session 2 : Inscriptions jusqu'au 10 décembre 2025 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et que des places soient disponibles)

- **Étape 1 : Envoi du dossier d'inscription :**
 - Formulaire d'inscription
 - CV
 - Lettre de motivation
 - Diplôme français ou équivalent
 - Photocopie d'une pièce d'identité

- **Étape 2 : Entretien de motivation :**
 - Programmé par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription

DATES DE PROCHAINES RENTRÉES

Session 1 : Septembre 2025

Session 2 : Janvier 2026

CONTACT

- contact@ecole-fauchon.com
- +33 2 35 15 47 74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

INDICATEUR DE RÉSULTAT :

Taux d'obtention des certificats : ... %

Aucune formation certifiante n'a eu lieu depuis la création de la société en juillet 2020, les premières sessions de formations sont programmées en septembre 2025, nous vous donnons rendez-vous en septembre 2026 pour les premiers indicateurs de résultats du périmètre : actions de formations, merci de votre compréhension