

## FICHE PROGRAMME CAP- PÂTISSIER

- Type de diplôme : CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)
- Niveau de qualification : Niveau 3
- Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de Jeunesse
- RNCP: 38765
- 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

**EN FORMATION CONTINUE :** 8 mois de formation en présentiel

- 21 semaines de 600 heures en centre, modulables en fonction des prérequis
- 14 semaines soit 3 mois de stage en entreprise

Lieu : École FAUCHON, 4 place des Faïenciers 76100 Rouen

### DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

Le titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants :

- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie
- chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur,
- pâtisserie industrielle.

Type d'emplois accessibles :

Ouvrier en pâtisserie  
Entrepreneuriat

#### Passerelle :

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier
- CS Dessert de restaurant
- Pour les créateurs d'entreprise : Formation module entrepreneuriat

### Points forts de la formation

- Des intervenants experts

- Un réseau d'entreprises partenaires
- Une formation axée sur les attendus et les évolutions du métier

## 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

## CONTENU DE LA FORMATION :

RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage) - 314 heures

RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux) - 286 heures

## 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.

Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais (niveau A2 du CECRL).

## Blocs de compétences

### RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>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</p>	<p>Formation professionnelle continue (établissement privé), Ponctuel ; écrit, pratique et oral Durée : 5h30</p> <p>L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.</p> <p>Celle-ci est composée de trois parties :</p> <p><b>Partie 1 (30 mins)</b> : Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.</p> <p><b>Partie 2 pratique (4h50)</b> : Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1. L'épreuve doit comporter au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée,</li> <li>- la réalisation d'une crème par cuisson,</li> <li>- un fonçage,</li> <li>- la préparation de petits fours secs ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue. Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (étapes d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.</li> </ul> <p><b>Partie 3 orale (10 mins max)</b> : La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues...</li> </ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)**

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>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</p>	<p>Formation professionnelle continue (établissement privé) : Ponctuel écrit, pratique et oral ; Durée totale : 5h30</p> <p><b>Partie 1 écrite (45mins) :</b> Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.</p> <p><b>Partie 2 pratique (4h30) :</b> Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2. Au cours de cette phase, le candidat :  <ul style="list-style-type: none"> <li>- analyse la gestion et l'organisation de son travail,</li> <li>- évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s).</li> </ul>           Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.            L'épreuve doit comporter l'élaboration d'un entremets monté avec ou sans cercle et de petits gâteaux et permet, au minimum, la mise en œuvre des compétences suivantes :  <ul style="list-style-type: none"> <li>- élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux),</li> <li>- préparation de deux garnitures de nature différente,</li> <li>- dressage à la poche,</li> <li>- fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre,</li> <li>- application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés,</li> <li>- préparation d'au moins un élément de décor en chocolat,</li> <li>- écriture ou décor au cornet,</li> <li>- décoration et valorisation des produits.</li> </ul> </p> <p><b>Partie 3 orale (15mins) :</b> Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation. Cette phase se déroule en deux temps :  <ul style="list-style-type: none"> <li>- le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum),</li> <li>- le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).</li> </ul> </p>

**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

- Des savoirs associés : gestion et management ; développement durable et RSE ; hygiène, sciences et sécurité.

## 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

## Modalités techniques

Les espaces de formation entièrement équipés (écran, tableaux blancs, accès internet, cuisine d'application équipée, coin détente, espace dégustation, ...), sont aménagés pour favoriser l'interaction et le confort des participants.

## Modalités de suivi

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps

Livret de suivi et visites en entreprise

Enquête de satisfaction à chaud à l'issue de la formation et à froid 3 mois après la fin de la formation

Suivi post formation à 6 mois

## Résultats attendus

Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles acquises

Remise de diplôme par le certificateur

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

La formation est ouverte aux jeunes, demandeur.euse d'emploi, salarié.e, individuel.le...

- Langue : français niveau DELF B2 ou langue maternelle
- Âge : 18 ans minimum
- Le niveau d'études : Un diplôme de Niveau 3 (BEP, CAP) ou supérieur est à présenter.

## TARIFS

**Formation continue : tous publics**

**Frais pédagogiques : 11 280,00 € HT – 13 556 ,00 € TTC**

Frais de trousseau (mallette, tenues professionnelle) : **500€ TTC**

Frais de dossier : **80 €**

### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Adélaïde BRUN, référente handicap de l'École FAUCHON : [adelaide.brun@ecole-fauchon.com](mailto:adelaide.brun@ecole-fauchon.com) – + 33 2 35 15 47 74

### DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Session 1 : Inscriptions jusqu'à octobre 2026 pour formation continue (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

- **Étape 1 : Constitution du dossier de candidature :**
  - Formulaire d'inscription
  - CV
  - Lettre de motivation
  - Diplôme français ou équivalent
  - Photocopie d'une pièce d'identité
  
- **Étape 2 : Test de positionnement et Entretien de motivation :**
  - Programmé par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription

### DATES DE PROCHAINES RENTRÉES

**En formation continue :** Dates à venir

Session octobre 2026 à juin 2027

Nombre de candidats par session : **16** maximum

### CONTACT

- [contact@ecole-fauchon.com](mailto: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 : ... %

Taux de poursuite d'études : ...%

Taux d'interruption en cours de formation : ...%

Taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement : ...%

*Aucune formation certifiante n'a eu lieu depuis la création de la société en juillet 2020, les premières sessions de formations sont programmées en octobre 2026, nous vous donnons rendez-vous en octobre 2027 pour les premiers indicateurs de résultats du périmètre : actions de formations, merci de votre compréhension*