CFA'B by arfa

FORMATION · TARARE

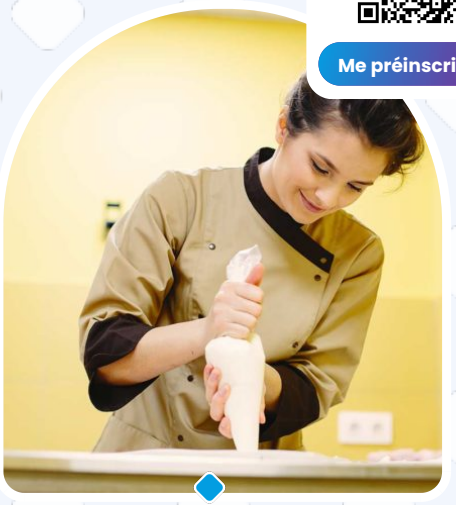
Formation alternée | Niveau 3

Me préinscrire

CAP

Pâtissier

Le pâtissier prépare pâtes, crèmes, entremets et viennoiseries, décore les desserts et gère fabrication, approvisionnements et stocks. Il exerce en pâtisserie artisanale, restauration, industrie ou grande distribution, souvent en équipe.



Site	Durée	Heures annuelles	Rythme
Tarare	12 ou 24 mois	400 h au CFA	12 semaines par an en moyenne au CFA

Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois après son démarrage.

Objectifs

- Approvisionner et stocker les produits; Organiser le travail selon des consignes données; Réaliser des tours, petits fours, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux.
- Décorer et valoriser les pâtisseries élaborées; Evaluer les coûts; Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité qui s'appliquent en atelier.

Méthodes pédagogiques

- Alternance articulée avec les expériences en entreprise
- Études de cas et mises en situation
- Projets interdisciplinaires
- Suivi en entreprise et accompagnement personnalisé

Modalités d'évaluation

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (1 bulletin par semestre) et en entreprise. Des épreuves de contrôle en cours de formation – pratiques, écrites et orales – portant sur les apprentissages dans les enseignements professionnels et les matières générales ont lieu au cours de la formation en vue de l'obtention du diplôme.

Contenu de la formation

Enseignement général

- Français
- Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimie
- Anglais
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation physique et sportive
- Prévention santé environnement
- Sauveteur secouriste du travail

Enseignement professionnel

- Pratique professionnelle en laboratoire
- Technologie
- Gestion
- Chef-d'œuvre
- Tutorat

Dans le cadre d'une formation en 1 an, les apprentis sont exemptés des matières d'enseignement générales.

CAP **Pâtissier**

Prérequis et public concerné

- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la classe de 3e.
- Accessible aux jeunes âgés de 16 à 30 ans, sans condition.
- Titulaire d'un CAP ou d'un diplôme de niveau supérieur.

Poursuite d'études

- Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique
- CAP Boulanger en 1 an
- CAP Chocolatier-confiseur en 1 an
- CAP Glacier fabricant en 1 an
- CS Desserts de restaurant
- Bac pro Boulanger-pâtissier en 2 ans
- BP Boulanger en 2 ans

Frais de formation

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée. Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
Formation également accessible en contrat de professionnalisation (coût pouvant varier entre 10 € et 25 € / heure).
Cette formation peut également être accessible selon d'autres modalités de financement. Nous contacter pour + d'informations.

Insertion professionnelle

Taux d'emploi à 6 mois
55 %

Taux de poursuite d'études
57 %

Saisi par le CFA, 2025-2026 : Les taux d'emploi à 6 mois et de poursuite d'études sont calculés sur la base des réponses recueillies auprès des sortants de formation, lors d'une enquête réalisée 6 mois après leur sortie.

Modalités et délais d'accès

L'inscription s'effectue via le formulaire dédié.
Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Moyens techniques

- Salles équipées d'écrans interactifs
- Classe informatique mobile
- Laboratoire de sciences
- Laboratoire de pâtisserie rénové en 2022
- Matériel conforme aux exigences d'hygiène, de qualité et de sécurité

Accessibilité

Qualité H+ Formation

DIPLÔME OU TITRE

Formation délivrant le CAP Pâtissier reconnu par l'État, diplôme de niveau 3 enregistré sous le numéro RNCP38765 et délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Fiche RNCP publiée le	27/03/2024
Début des parcours certifiants	01/09/2024
Échéance de l'enregistrement	31/08/2029

Fiche France Compétences
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/

Date de dernière mise à jour : 12/11/2026