

CAP PÂTISSIER

SERVICES SANTÉ

HÔTELLERIE - RESTAURATION - MÉTIERS DE BOUCHE

> OBJECTIFS DE FORMATION

Le ou la titulaire du diplôme est capable de fabriquer, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie (petits gâteaux, petits fours, entremets, ...) et de viennoiserie, destinés à la commercialisation, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité.

À l'issue de la formation, l'apprenti·e sera capable de :

- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- 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

> CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Production d'entremets et petits gâteaux

DOMAINE GÉNÉRAL

- Français
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique - Chimie
- Éducation physique et sportive - EPS
- Prévention - Santé - Environnement
- Langue vivante étrangère
- Bloc facultatif : Arts appliqués - Cultures artistiques
- Bloc facultatif : Mobilité

Consultez le référentiel : www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/25504/511745

> POURSUITE D'ÉTUDE

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- CS Pâtisserie de boutique
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Bac Pro Boulanger-pâtissier
- BP Boulanger
- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Contact :
cfa.academique@ac-besancon.fr
03 81 48 12 30
www.cfa-academique-fcomte.fr

> LIEUX DE LA FORMATION

UFA Lycée TOUSSAINT LOUVERTURE
81 rue de Besançon
BP 279
25304 PONTARLIER
03 81 39 02 21
www.lyc-tlouverture-pontarlier.eclat-bfc.fr/

> NIVEAU D'ENTRÉE

CAP en 1 an accessible avec un diplôme de niveau 3 ou 4 de l'hôtellerie Restauration

> NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

> CODE FORMATION

Code RNCP : 38765
Code diplôme : 500-22141

> DURÉE DE LA FORMATION

420 h - 1 an

> DÉBUT DE LA FORMATION

Septembre 2026

> EMPLOIS VISÉS

- Pâtissier·ère
- Pâtissier·ière de restaurant
- Commerçant·e en alimentation
- Opérateur·rice de fabrication de produits alimentaires

Les +

La pâtisserie n'a pas de limite en matière de créativité !

Taux de réussite aux examens
2025

100%

> PRÉ-REQUIS ET PUBLIC VISÉ

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet.

> RÉSULTAT ATTENDU DE LA FORMATION

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

> LES MODALITÉS

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (Contrôle en Cours de Formation).

MODALITÉS DÉLAIS D'ACCÈS

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

MODALITÉS D'ALTERNANCE

Selon les UFA (Unité de Formation par Apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

> PROFILS DES INTERVENANTS

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

> TYPE DE FORMATION

Formation diplomante

> TARIF ET FINANCEMENT

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire \(format Excel à télécharger - fichier lourd\)](#).

> TRANSPORT, RESTAURATION

ET HÉBERGEMENT

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

> INSERJEUNES

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [inserjeunes.education.gouv.fr](#) : [inserjeunes.education.gouv.fr](#) (Statistiques pour les années scolaires 2021-2022 et 2022-2023 cumulées)

> AIDES FINANCIÈRES

Logement, mutuelle santé, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique [Devenir apprenti](#)

> CONDITIONS GÉNÉRALES

DE VENTES

Rubrique CGV et Médiation sur notre site internet : [cfa-academique-fcomte.fr](#)

NOUVEAUTÉ : UN ESPACE DE RECRUTEMENT EN LIGNE

Déposez votre CV sur notre site et trouvez votre entreprise !

> CONTACT - ORGANISME DE FORMATION



Une équipe est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions :
CFA académique de Franche-Comté
11 bis rue Nicolas Bruand
25000 Besançon

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Référent handicap : Agnès RAGOT

cfa.academique@ac-besancon.fr - 03 81 48 12 30
L'accueil est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (jusqu'à 16h30 le vendredi).

Référent mobilité internationale : Mickaël LANGLET

Accueil téléphonique à partir de 8h30

Siret 182 500 231 00044



WWW.CFA-ACADEMIQUE-FCOMTE.FR