

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS 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)  
**RNCP38765BC02** - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)  
**RNCP38765BC03** - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique  
**RNCP38765BC04** - Mathématiques et physique-chimie  
**RNCP38765BC05** - Éducation physique et sportive  
**RNCP38765BC06** - Langue vivante étrangère  
**RNCP38765BC07** - Prévention-santé-environnement

### DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

### MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis

### TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

### DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 780H

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

**En présentiel et/ou distanciel**  
**Alternance entre théorie et pratique**  
**Évaluations en CCF et/ou ponctuelles**  
EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage  
EP2 : Entremets et petits gâteaux  
EG1 : Français et histoire géographie, enseignement moral et civique  
EG2 : Mathématiques sciences physiques et chimiques  
EG3 : Éducation physique et sportive  
EG4 : Langue vivante  
UF : Arts appliqués et culture artistique

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro boulanger pâtissier ;
- BTM pâtisserie ;
- MC pâtisserie glacerie chocolaterie ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Pâtissier(ère)
- Boulanger(ère)
- Chocolatier(ère)
- Chef de partie pâtisserie
- ...

## PRÉ-REQUIS

**CAP en 1 an** : Avoir un niveau CAP ou équivalent  
**CAP en 2 ans** : Avoir un niveau de fin de 3ème

## CFA Trajectoire - Campus Odysée

**Contacts pour une formation :**  
01 88 62 00 30  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr

## BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :  
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr  
Tél : 01 88 62 00 30  
Pour + d'information scannez le Code QR



## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU  
www.cfatrajectoire.fr



**TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 39,01% / 2022 : 88,9% / 2023 : 49%** pour 51 candidats

Pour nos formations niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle CAP après 1 an sortants 2021 : 65% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>