



CAP Pâtissier 2 ans

76,7% de réussite en 2022

Description

- **Durée** : 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : Une semaine à l'école, deux semaines en entreprise
- **Statut** : Sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel

Admission

- **Modalité d'admission**
 - Entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
 - Les candidats de moins de 16 ans peuvent débiter la formation s'ils justifient avoir terminé le premier cycle d'enseignement secondaire. Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
 - Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Programme

- **Enseignement général** : Français, Histoire-Géographie et EMC, Mathématiques/Sciences, Anglais, EPS, Dessin, Prévention Santé Environnement (PSE).
- **Enseignement professionnel** : Technologie professionnelle et Pratique de la pâtisserie en laboratoire, Connaissance de l'Entreprise (CE), Sciences Appliquées (SA), Chef d'œuvre
- **Objectif de la formation** : Maîtriser les techniques de base de la pâtisserie (fabrication des pâtes, crèmes, viennoiseries), la décoration des desserts et leur présentation, ainsi que la traçabilité et la gestion du stockage des produits.
- **Modalité d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

Perspectives

- **Poursuite d'études** : Mention complémentaire pâtisserie, Mention Complémentaire pâtisserie boulangère, CAP boulanger ou autre en 1 an.
- **Débouchés professionnels** : Ouvrier, chef de laboratoire ou chef pâtissier dans une unité artisanale (boutique, salon de thé, traiteur...), dans l'hôtellerie restauration, la grande ou moyenne distribution la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

