



CAP Pâtissier 2 ans

92,9% de réussite en 2025

Description

- **Durée** : 2 ans, 840 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale et inscrit au RNCP sous le code 38765
- **Rythme d'alternance** : Une semaine à l'école, deux semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels. Une prime d'équipement d'un montant maximal de 500 euros TTC peut être allouée par les OPCO aux apprentis débutant le CAP en fonction de leur éligibilité au dispositif.
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées** : voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/>

Admission

Prérequis et modalités d'admission

- Avoir 15 ans et être issu de 3^{ème} ou avoir entre 16 et 29 ans révolus conformément à la législation relative au contrat d'apprentissage
- 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

Equivalences, passerelles, blocs : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : [ici](#)

Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

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
- **Objectifs 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.
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
-Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

Perspectives

- **Poursuite d'études** : Certificat de spécialisation (ex-MC) pâtisserie de boutique, certificat de spécialisation (ex-MC) desserts de restaurant ou CAP en 1 an en boulangerie, cuisine, charcuterie-traiteur, boucherie ou glacerie
- **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...)

