

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PÂTISSIER

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis :

16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

Durée : 1 an (selon dossier) ou 2 ans

Date d'inscription maximum : Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- | | |
|--|---|
| • Volume d'heures en entreprise : | • Volume d'heures en formation : |
| Pour 1 an : 1207 heures environ | 400 heures environ |
| Pour 2 ans : 2414 heures environ | 800 heures environ |

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Bloc 1 – Production de petits fours et gâteaux de voyage (épreuve EP1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)

Bloc 2 – Production d'entremets et petits gâteaux (épreuve EP2 : Entremets et petits gâteaux)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CAP Pâtissier occupe un poste d'ouvrier en pâtisserie. Il peut travailler dans les secteurs suivants : pâtisseries artisanales (sédentaires ou non sédentaires) ; pâtisseries-boulangeries artisanales ; chocolateries artisanales ; glaceries artisanales fabricantes ; grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie) ; restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé) ; traiteurs ; pâtisserie industrielle.

Poursuite de parcours : Possibilité de se spécialiser, par exemple avec le CS Pâtisserie de boutique,

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, et 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, et peut être amené à être en contact avec la clientèle.



Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
BOULANGERIE					
CAP Boulanger	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Boulangerie Spécialisée *	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boulanger			✓		APP, CP, FC
CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie			✓		APP, CP, FC
PÂTISSERIE					
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Spécialité Pâtisserie de Boutique	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BTM Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur-Traiteur			✓	✓	APP, CP, FC

* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

- **TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS 2026 : 72,41 %**
- **TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES 2025 : 85 %**
- **TAUX DE RUPTURE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE 2025 : 22,64 %**



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr

www.almea-formations.fr

Code RNCP : 38765

Date de début des parcours certifiants : 01/09/2024

Organisme certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Fiche mise à jour le 19/03/2026

