

Diplôme de Niveau 3 - Fiche RNCP 38765 - Ministère de l'Éducation Nationale



Acquérir les techniques de base pour exercer le métier de Pâtissier

Le CAP Pâtissier est le diplôme phare pour ceux qui rêvent de se lancer dans cette aventure sucrée.

À travers une formation complète, vous apprendrez les techniques de base, de la préparation des pâtes et des crèmes à la maîtrise de la cuisson des gâteaux et des viennoiseries.

Vous serez également formés aux dernières tendances de la pâtisserie, tout en respectant les grands classiques qui font la renommée de la pâtisserie française à travers le monde.

Un savoir-faire qui s'exporte

La France, qui compte environ 40.000 pâtisseries réparties entre les pâtisseries artisanales, les restaurants, la grande distribution et les hôtels est un leader mondial de la pâtisserie.

De nombreuses marques françaises possèdent des succursales dans les grandes villes du monde : New York, Tokyo, Londres ..., contribuant ainsi à faire rayonner l'art pâtissier à l'international.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : sortie de troisième minimum

En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.

Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.

Préinscription requise sur le site du CFA.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation,

2 semaines en entreprise.

12 semaines de formation / an (400h / an).

Durée : 1 à 3 ans, selon profil.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel.

Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (laboratoire pâtisserie).

Apports théoriques spécifiques à la filière et enseignement général (maths, français, etc).

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.

Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.

Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

Produire des petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

Approvisionnement et stockage

Organisation du travail selon les consignes données

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

Produire des entremets et petits gâteaux

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

Valorisation des produits finis

Enseignement général : français, histoire géographie, sport, mathématiques & sciences physiques, Prévention santé environnement

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

Interventions de professionnels : MAF, champion du monde de sucre tiré. Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs Apprentis de France, Espoirs Limousins, et bien d'autres probablement !

Poursuites de parcours

Après l'obtention du CAP, il est possible de poursuivre :

- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique, pour apprendre à raconter ses produits, les mettre en valeur et perfectionner les techniques acquises en CAP
- CS Techniques du tour Boulangerie Pâtisserie.

Par ailleurs, il est aussi possible de se diversifier en s'orientant vers une filière connexe : Certificat Employé Traiteur; ou autre CAP, après étude du dossier.

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, proposition d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mise à jour de la fiche 12/01/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Jérôme BORDES

jbordes@cfa13vents.com

05.55.20.77.63