

# CAP PÂTISSIER

Rentrée scolaire 2026/2027



## APPRENTISSAGE

## PRÉSENTATION & OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Il est capable de :

- Exécuter de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication des produits,
- Faire preuve d'habileté et de dextérité,
- S'adapter aux différents postes (tours, entremets, cuissons, ...)
- Travailler avec rigueur,
- Avoir une sensibilité organoleptique et esthétique,
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité,
- Avoir le sens du travail en équipe.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente.

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### Programme modulaire :

- M1 : Tartes et flans
- M2: PF, PLF, PL
- M3 : Gâteaux de voyage
- M4 : Pâte à choux
- M5 : Entremets et décors

### Les enseignements professionnels :

- Travaux Pratiques
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Economie-gestion
- Arts Appliqués

### Les enseignements généraux :

- Français - Histoire/Géographie - EMC
- Mathématiques - Sciences Physiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive
- Prévention - Santé - Environnement

### PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans, ou avoir 15 ans et être sorti de 3ème.

### MODALITÉS D'ACCÈS

Avoir signé un contrat d'apprentissage  
Parcours en 1 ou 2 ans : possibilité d'aménager le parcours de formation

### DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de janvier 2026.  
Pour une rentrée différée, nous consulter.

### DURÉE & DATES

Formation en 2 ans  
De septembre 2026 à juin 2028 :  
12 semaines de cours/an - Soit 840h au total

## ÉVALUATION DE LA FORMATION

### Examen du CAP :

Cette formation est une préparation aux épreuves générales et/ou professionnelles du CAP Pâtissier.

Les épreuves se déroulent en contrôle en cours de formation (CCF) et sous forme ponctuelle.

Possibilité de valider un ou plusieurs Blocs de compétences.

### Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".

Enquête du devenir (insertion professionnelle).

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Plateaux techniques pouvant accueillir jusqu'à 14 personnes
- Modularisation de l'enseignement
- Pédagogie de l'alternance basée sur le vécu en entreprise



## COÛT DE LA FORMATION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

## PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

### Poursuite d'études :

- CS Techniques du Tour
- CS Pâtisserie de boutique
- CAP Boulanger en 1 an
- CAP Chocolatier/Confiseur en 1 an
- CAP Glacier Fabricant en 1 an
- BTM pâtissier - confiseur - glacier - traiteur (après un CS)

### Perspectives professionnelles :

- Pâtissier dans les entreprises artisanales, industrielles ou de la grande distribution
- Pâtissier en restauration

Après quelques années d'expérience :

- Responsable de fabrication
- Installation à son compte



## MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap et aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail.

(Référent handicap - Hadidja ABBOU - [hadidja.abbou@mfr.asso.fr](mailto:hadidja.abbou@mfr.asso.fr))

## LIEU - CONTACTS

**Responsable de la formation:**  
**Guillaume GRIVEL**

MFR-CFA La Grange Colombe  
5, rue de la Grange Colombe  
78120 RAMBOUILLET

01.34.57.15.60  
e : [mfr.rambouillet@mfr.asso.fr](mailto:mfr.rambouillet@mfr.asso.fr)  
site : [www.mfr-rambouillet.fr](http://www.mfr-rambouillet.fr)