



## PROFIL POUR CE DIPLÔME :

### Public visé :

Toute personne entre 16 et 29 ans à la date d'entrée en formation. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

### Prérequis :

Avoir terminé ses études au collège, avoir effectué sa dernière année de 3<sup>ième</sup> en totalité.

## Modalités et délais d'accès :

Modalités : entretien, positionnement et signature d'un contrat d'apprentissage.

Délais : Article L6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le titulaire du CAP Pâtissier sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

Les objectifs sont :

- La maîtrise des bases techniques de la pâtisserie
- La fabrication des produits de pâtisserie et de viennoiserie
- Le contrôle de la qualité des produits
- L'application des règles d'hygiène et de sécurité
- La mise en valeur des produits finis



## CONTENU DE LA FORMATION :

Pour les apprentis ayant validé des blocs de compétences, une convention d'adaptation de parcours sera nécessaire.

- Bloc 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux
- Bloc 3 : Français, histoire géographies, enseignement moral et civique
- Bloc 4 : Mathématiques, sciences physiques et chimiques
- Bloc 5 : Education physique et sportive
- Bloc 6 : Langue vivante obligatoire
- Bloc 7 : Arts appliqués et cultures artistiques

## PERSPECTIVES POST-FORMATION et débouchés :

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. La poursuite d'études et les passerelles sont possibles pour compléter le parcours.

- CAP Boulanger
- CAP chocolatier – confiseur
- CAP Glacier fabricant
- MC pâtisserie boulangère
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- Bac pro boulanger pâtissier
- BP Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- Pâtissier
- Etc ....

## ORGANISATION DE LA FORMATION :

### Rythme d'alternance :

12 semaines par an soit 1 semaine sur 3 environ en centre de formation.



## Moyens et méthodes pédagogiques :

Formation en présentiel.

Les méthodes pédagogiques reposent sur une alternance entre les ateliers de pratique professionnelle (au plateau technique) et l'apprentissage des connaissances théoriques et du cadre législatif.

Accompagnement et suivi individuel.

Formation pratique dispensée par des professionnels.

## Modalités d'évaluation :

Evaluations tout au long de la formation.

Examen ponctuel en fin de formation selon le référentiel

## Validation :

- Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale
- Possibilité de valider un ou des blocs de compétences

**Nombre de participants : maximum 10**

**Durée de la formation : 2 ans (420 h en centre de formation par an) en apprentissage**

**Tarifs de la formation : 14 094 € (pour les 2 années)**

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie



## CAP PÂTISSIER

Années 2023 – 2025 Session 2025  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>



du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

### Accessibilité handicap :

*Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation.*

Locaux : accessibles aux personnes à mobilité réduite – Réglementation ERP.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : [handicap@cfajeambosco.fr](mailto:handicap@cfajeambosco.fr).

Référente handicap pouvant accompagner les jeunes : Sophie Dumortier 07.87.14.25.31 ou [sophie.durmortier@ufafresc.fr](mailto:sophie.durmortier@ufafresc.fr)

### COORDONNÉES :

<i>UFA FRESC SITE Saint François D'assise</i> <i>59 avenue de la Fosse aux Chênes</i> <i>59100 Roubaix</i> <i>03 20 70 97 04 / 06 85 15 43 36</i>	<b>CFA REGIONAL JEAN BOSCO HAUTS DE FRANCE</b> 10 rue Hubble 59262 Sainghin en Mélantois 03 20 35 90 55
--	--

Pré-inscription possible sur le site [ufafresc.fr](http://ufafresc.fr)

**UFA FRESC**  
103 Bd de Metz  
59100 Roubaix  
Site de l'AREP

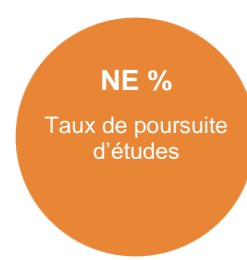
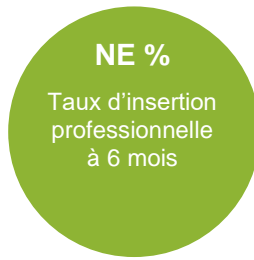
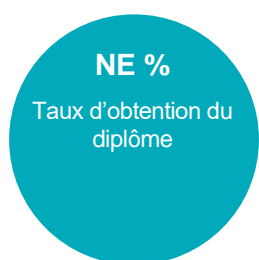
**Contact Siège :**  
Tél : 03 20 68 33 59  
Mail : [direction@ufafresc.fr](mailto:direction@ufafresc.fr)  
Site : [ufafresc.fr](http://ufafresc.fr)

**CFA Jean Bosco :**  
N° d'enregistrement w802003068  
N° déclaration d'activité : 22800173680  
N° SIRET : 500 138 029 000 29





## TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :



**Valeur ajoutée** : L'UFA possède sur le site Saint François d'Assise une cantine accessible aux apprentis. Le site est proche des transports en commun (Bus, train, tramway, métro). Possibilité d'accéder à un plateau technique équipé de matériel informatique avec pack office, d'une imprimante couleur et accès internet pour l'élaboration des dossiers professionnels.

L'UFA dispose d'un restaurant pédagogique répondant aux exigences du référentiel.

Les formateurs sont à l'écoute des besoins des apprentis et la taille du groupe permet une individualisation de la formation.

L'UFA FRESC propose dans le cadre d'ERASMUS la possibilité de faire un stage à l'international afin de découvrir les cuisines et restaurants du monde.

L'UFA FRESC est à proximité de la gare de Roubaix.

Les formateurs sont issus du monde professionnel.

Mise à jour : septembre 2024