

Pâtissier

RNCP35316 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21528
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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,
- 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. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

ACTIVITÉS VISÉES

Pôle

1

Tour, 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

Pôle

2

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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Bloc n° 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

Bloc n° 2 Entremets et petits gâteaux

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

Bloc n° 3—

Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F)
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F)
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F)
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)

• Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Bloc n°4 – Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser

l'information

- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité - Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Bloc n° 5 – Education physique et sportive

- Développer

sa motricité - S'organiser

pour apprendre et s'entraîner

- Exercer sa

responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les

règles, les appliquer et les faire respecter - Construire

durablement sa santé

- Accéder au

patrimoine culturel sportif et artistique

Bloc n° 6– Prévention-santé-environnement

- Appliquer

une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou

quotidienne et d'une documentation - Mettre en

relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une

disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

- Proposer

une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la

consommation et argumenter un choix - Communiquer

à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique

adapté

- Agir face à

une situation d'urgence

Bloc n° 7–

Langue vivante étrangère

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit - S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Bloc facultatif – Arts appliqués et

cultures artistiques - Respecter

les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une

démarche de création design

- Établir des

propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un

problème posé

- Réinvestir

des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du

design et des cultures artistiques - Opérer un

choix raisonné parmi des propositions de création design

- Consolider

une proposition

- Présenter

graphiquement ou en volume une intention

- Rendre

compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

Blocs de compétences

RNCP35316BC01 — Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

LISTE DE COMPÉTENCES

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ponctuel écrit, pratique et oral

CCF uniquement pour les candidats

issus de la Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)

RNCP35316BC02 — Entremets et petits gâteaux

LISTE DE COMPÉTENCES

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ponctuel écrit, pratique et oral

CCF uniquement pour les candidats

issus de la Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)

RNCP35316BC03 — Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)
 - Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F)
 - Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F)
 - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F)
 - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
 - S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener

et construire une démarche historique ou géographique et la justifier,
collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)

- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements

publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou

sections d'apprentissage habilités) Formation

professionnelle continue (établissements

publics)

Formation

professionnelle continue (établissements publics habilités)

Ponctuel écrit et oral pour :

Scolaires (établissements

privés hors contrat) Apprentis (CFA ou

sections d'apprentissage non

habilités) Formation

professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance

RNCP35316BC04 — Mathématiques et physique chimie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements

publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou

sections d'apprentissage habilités) Formation

professionnelle continue (établissements

publics)

Formation

professionnelle continue (établissements publics habilités)

Ponctuel écrit pour :

Scolaires (établissements

privés hors contrat) Apprentis (CFA ou

sections d'apprentissage non

habilités) Formation

professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance

RNCP35316BC05 — Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

- Développer

sa motricité - S'organiser
pour apprendre et s'entraîner

- Exercer sa

responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les
règles, les appliquer et les faire respecter

- Construire

durablement sa santé

- Accéder au

patrimoine culturel sportif et artistique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements

publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou

sections d'apprentissage habilités) Formation

professionnelle continue (établissements

publics)

Formation

professionnelle continue (établissements publics habilités)

Ponctuel

pour :

Scolaires (établissements

privés hors contrat) Apprentis (CFA ou

sections d'apprentissage non

habilités) Formation

professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance

RNCP35316BC06 — Prévention-santé-environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appliquer

une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou
quotidienne et d'une documentation

- Mettre en

relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une
disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

- Proposer

une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la
consommation et argumenter un choix

- Communiquer

à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique
adapté

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour

Scolaires (Établissements

publics et privés sous contrat)

Apprentis (CFA

et sections

d'apprentissage habilités au CCF)

Formation

professionnelle continue (Établissements

publics)

Ponctuel écrit pour :

Scolaires (Établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (Établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels :

RNCP35316BC07 — Langue vivante étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CCF pour :

Scolaires (établissements

publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou

sections d'apprentissage habilités) Formation

professionnelle continue (établissements

publics)

Formation

professionnelle continue (établissements publics habilités)

Ponctuel oral pour :

Scolaires (établissements

privés hors contrat) Apprentis (CFA ou

sections d'apprentissage non

habilités) Formation

professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance

RNCP35316BC08 — Arts appliqués et cultures artistiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Respecter

les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design

- Établir des

propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé

- Réinvestir

des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques

- Opérer un

choix raisonné parmi des propositions de création design

- Consolider

une proposition

- Présenter

graphiquement ou en volume une intention

- Rendre

compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ponctuel pour :

Scolaires (établissements

publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou

sections d'apprentissage habilités) Formation

professionnelle continue (établissements

publics)

Formation
professionnelle continue (établissements publics habilités)
Ponctuel écrit pour :
Scolaires (établissements
privés hors contrat) Apprentis (CFA ou
sections d'apprentissage non
habilités) Formation
professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance

Secteur d'activité et type d'emploi

- SECTEURS D'ACTIVITÉS
- Le titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants :
- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire,
 - pâtisserie-boulangerie artisanale,
 - pâtisserie
 - chocolaterie artisanale,
 - glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
 - restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
 - traiteur,
 - pâtisserie industrielle.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pâtissier

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 730 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité : 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ; 2° De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs

et les salariés après consultation des organisations représentatives. Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER
Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 342 €
Selon la branche	4 500 € – 6 342 €
Prise en charge	Branches concernées
6 342 €	Valeur par défaut · 210 branches
6 089 €	CPNEFP des industries charcutières
5 899 €	CPNEF de la Branche des organismes de formation
4 500 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2024
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP5226

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP38765

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000038376626/2021-01-18/>
https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html
<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/cap-patissier>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35316/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	12 192
Montant total engagé	23 019 310 €
Coût moyen par dossier	1 888 €
Durée moyenne	428 h
Période	01/2020 – 09/2024
France compétences	88 %

Reste à charge titulaire	8 %
France Travail	3 %
Entreprise	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
OPCO	0 %
Régions	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.