

Pâtissier

RNCP38765 · 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
Code(s) CFD	50022141 (CAP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2029

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

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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - 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

Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - 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

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)

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

Éducation 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

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

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

Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

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

Mobilité (facultatif)

Uniquement pour les scolaires (Établissements publics et privés sous contrat), apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) et stagiaires de la formation professionnelle continue (Établissements publics)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Se repérer dans un nouvel environnement

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Blocs de compétences

RNCP38765BC01 — Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - 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

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Formation professionnelle continue (établissement public) : CCF

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité au CCF), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel ; écrit, pratique et oral

RNCP38765BC02 — Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - 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

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : Ponctuel ; écrit, pratique et oral

Formation professionnelle continue (établissement public) : CCF

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité au CCF), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel ; écrit, pratique et oral

RNCP38765BC03 — Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

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'appropriier 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)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Formation professionnelle continue (établissement public) : CCF

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité au CCF), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

RNCP38765BC04 — 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

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : CCF

Formation professionnelle continue (établissement public) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP38765BC05 — 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

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Formation professionnelle continue (établissement public) : CCF

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel

RNCP38765BC06 — 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

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Formation professionnelle continue (établissement public) : CCF

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

RNCP38765BC07 — 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

Agir face à une situation d'urgence

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Formation professionnelle continue (établissement public) : CCF

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP38765BC08 — Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

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

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) : Ponctuel, écrit
Formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : CCF
Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP38765BC09 — Mobilité (facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Uniquement pour les scolaires (Établissements publics et privés sous contrat), apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) et stagiaires de la formation professionnelle continue (Établissements publics)
Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
Caractériser le contexte professionnel étranger
Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
Se repérer dans un nouvel environnement
Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public) : Ponctuel, oral

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

Ouvrier en pâtisserie

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Cette activité doit être placée sous le contrôle effectif et permanent d'une personne justifiant d'une qualification professionnelle en la matière.

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, pâtissiers · 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	31/08/2029
Date de dernière délivrance possible	31/08/2031

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35316

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP35316

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

Où se former

Formations référencées	311
Organismes	122
Régions couvertes	15
Prix indicatif	240 € – 35 988 €
Durée	7 – 3640 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	382
Organismes gestionnaires (CFA)	183
Organismes formateurs	251
Régions couvertes	17
Départements couverts	100
Organismes certifiés Qualiopi	249
Formations à distance	7
Sessions	de 11/2023 à 06/2030

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	8 684
Montant total engagé	20 911 574 €
Coût moyen par dossier	2 408 €
Durée moyenne	401 h
Période	04/2024 – 08/2026
France compétences	88 %
Reste à charge titulaire	9 %
France Travail	2 %
Entreprise	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
OPCO	0 %
Régions	0 %

