

Pâtissier

RNCP5226 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2020

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP5226BC01 — Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 5226 Approvisionnement et gestion des stocks

LISTE DE COMPÉTENCES

Participer à la prévision des besoins

Participer à la démarche qualité

Peser, mesurer, quantifier

Contrôler les matières premières

Assurer la traçabilité des matières premières

Contrôler les conditions de conservation des matières premières

Détecter les anomalies

Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche

Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis

Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies

Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5226BC02 — Fabrication de pâtisseries

LISTE DE COMPÉTENCES

Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
Planifier l'exécution d'une fabrication
Mettre en place le poste de travail pour une production donnée
Participer à la démarche qualité
Peser, mesurer, quantifier
Exécuter les préparations de base
Mettre en forme les préparations
Conduire les fermentations, les cuissons
Réaliser tout ou partie des éléments de décor
Conditionner-identifier
Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux
Renseigner les documents internes
Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail
Agir en respectant l'environnement
Contrôler les matières premières
Assurer la traçabilité des matières premières
Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité
Contrôler la conformité de la production
Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)
Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5226BC03 — Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une performance motrice maximale
Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité
Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5226BC04 — Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 5226- UF langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau A2 du CECRL
S'exprimer oralement en continu
Interagir en langue étrangère
Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère
Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5226BC05 — Bloc de compétence N° 5 fiche RNCP n° 5226- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

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.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP5226BC06 — Bloc de compétence N° 6 fiche RNCP n° 5226 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

HG et EMC

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Artisanat: Pâtisserie, Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie-Confiserie, Glacerie, Traiteur.
- Hôtellerie Restauration
- Grande Distribution
- Industrie Agroalimentaire

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pâtissier

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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, pâtissiers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;

- de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

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

idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2020

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP649

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP35316

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.cndp.fr>

<http://www.eduscol.education.fr/diplomes-professionnels>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/5226/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2 167
Montant total engagé	3 387 899 €
Coût moyen par dossier	1 563 €
Durée moyenne	362 h
Période	01/2020 – 01/2022
France compétences	88 %
Reste à charge titulaire	8 %
France Travail	4 %
Entreprise	0 %

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