

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

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE
A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES
Le titulaire de ce CAP sait préparer et cuire les différentes pâtes et garnitures avec lesquelles il confectionne des gâteaux qu'il décore. Il exécute aussi des pièces pour lunch, éventuellement des plats préparés. Il fabrique des bonbons et des friandises à base de chocolat, sucre et pâte d'amande ainsi que des glaces et des sorbets.
Salarié, il exerce en pâtisserie confiserie artisanale, restaurant, en entreprise industrielle, etc. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

COMPÉTENCES ATTESTÉES
.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
Alimentation, pâtisserie, chocolaterie ,confiserie

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Tourier, entremetier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur

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, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

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

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP5226

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.legifrance.gouv.fr>

<http://www.cndp.fr>

<http://www.onisep.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/649/>