

CAP PATISSIER

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Poste d'ouvrier(ère) dans les secteurs suivants :

- pâtisserie artisanale,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie-chocolaterie artisanale,
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- pâtisserie industrielle.



DURÉE

1 ou **2** an(s)

- > Rentrée en septembre
- > Entrée permanente possible, tout au long de l'année, nous consulter
- > 12 semaines par an en centre de formation
- > 35 semaines en entreprise



RYTHME DE L'ALTERNANCE

- > 1 semaine à la MFR
- > 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > CAP en 2 ans : Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de troisième
- > CAP en 1 an : avoir le niveau ou être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3
- Si issu d'autre parcours : nous consulter pour une adaptation possible ou non
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- > Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
- > Modalités de certification : contrôle en cours de formation pour les blocs d'enseignement général et le bloc 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- En mode examen ponctuel pour le bloc 2 : Entremets et petits gâteaux
- > Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
- > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- > N°RNCP : 38765
- Date de publication de la fiche : 27/03/2024

UN TREMLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié qui exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication de produits pâtisseries, s'adapte aux différents postes (tour, entremets, cuissons...) selon la structure de l'entreprise, travaille avec rigueur, possède une sensibilité organoleptique et esthétique, applique les normes d'hygiène et de sécurité, et a le sens du travail en équipe

POURSUITE DE FORMATION

- > CS Pâtisserie de boutique
- > CAP 1 an Chocolaterie confiserie
- > CAP 1 an Boulanger
- > BAC PRO Boulanger Pâtissier
- > CS Desserts de restaurant

Liste non exhaustive



Formation(s) disponible(s) à la
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES⁽¹⁾

- > 90.77 % de réussite à l'examen session juin 2026 (59 reçus sur 65 présentés)
- > 94.20 % de persévérance (2)
- > 6 mois après la formation :
 - 96 % en poursuite de formation
 - 4 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 98 % en emploi
 - 2 % en recherche d'emploi
- > 6.75 % de taux de rupture global 2025-2026

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

- > Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants :
 - pâtisseries artisanales
 - pâtisseries-boulangeries artisanales
 - pâtisseries-chocolateries artisanales
- grandes et moyennes surfaces (disposant d'un laboratoire pâtisserie).

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Réceptionner les produits
- > Stocker les marchandises
- > Organiser son travail selon les consignes données
- > Élaborer des produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- > Préparer des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- > Réaliser des fonds pour entremets et petits gâteaux
- > Réaliser les montages et finitions d'entremets et petits gâteaux
- > Valoriser des produits finis

TARIFS⁽¹⁾

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : MME VÉRONIQUE MÉRIAU

02 51 57 81 81 - veronique.meriau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel

BC01 : 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
- Elaborer 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
- Evaluer sa production

> BC02 : 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

> domaine général :

BC03 Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

BC04 Mathématiques physiques chimie

BC05 Anglais

BC06 Education physique et sportive

BC07 Prévention, santé, environnement

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail, pour les parcours 1 an : Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs, pour les parcours 2 ans : séjour d'activités extérieures sur une grande ville ou région française ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires.

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives,
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an)
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille-Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

