



Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Mise à jour : Juin 2025

## Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est\*/ou nous contacter

## Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

Aucun diplôme exigé

## Statut :

Apprenti(e)

## Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800h en centre de formation et 2840h en entreprise)
- 12 à 13 semaines si diplôme de niveau 3 validé/400h
- Possibilité de parcours individualisé sur dossier
- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- **CERFA signé et conforme**

**La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage**

## Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

## Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) Pâtissier (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP38765) validé par l'Etat

## Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti(e) sera capable de réaliser les activités liées au métier de pâtissier

## Compétences professionnelles visées :

### Production de 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

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

Session 2024 :

Taux de réussite à l'examen : 63% | Taux de présentation à l'examen : 84%

**Lieu de formation  
& contact :**

- CMA Formation Nancy  
10 Rue Leonard de Vinci,  
54000 Nancy  
Tél. : 03.83.96.52.50  
Cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA Formation Épinal  
16 avenue Dutac  
88000 EPINAL  
Tél. : 03.29.69.21.88  
Cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

**Contenu :**

- Enseignement général :  
Français/ Histoire-géographie-Enseignement Moral et Civique/ Mathématiques/ Sciences physiques et chimie/ Anglais/ EPS/ PSE (Prévention Santé Environnement)
- Enseignement professionnel :  
Sciences appliquées/ Environnement Économique, Juridique et Social/ Arts appliqués/ Technologie/ Pratique/ Chef d'œuvre/ Vécu et retours d'entreprise

**Organisation de la formation :**

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

**Méthodes pédagogiques utilisées :**

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

**Validation du parcours / Modalités d'évaluation :**

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

**Coût de la formation :**

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

**Equipements :**

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement pour le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

**Participants :**

NC

NC

**Pour plus de renseignements :**

Référent / Contact Handicap - mail :

- CMA Formation Nancy :  
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA Formation Epinal :  
cpla@cma-grandest.fr

**Débouchés**

- 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.

**Possibilité de poursuites d'études :**

- CS Pâtisserie de boutique
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

**Qualification des formateurs :**

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en pâtisserie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

**Conditions générales de vente :**

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)