

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## • Pâtissier

### CAP - Niveau 3 - Professionnel qualifié

RNCP38765

Arrêté du 6 mars 2019

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

Version Janvier 2026

### Aptitudes & objectifs :

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.

### Formation :

Bloc de compétences 1 : Production de petits fours et 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 des pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

Bloc de compétences 2 : Production d'entremets et petits gâteaux

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou 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

Bloc de compétences 3 : Français - Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique

Bloc de compétences 4 : Mathématiques et Physique-Chimie

Bloc de compétences 5 : Éducation physique et sportive

Bloc de compétences 6 : Langue vivante étrangère

Bloc de compétences 7 : Prévention - Santé - Environnement

Bloc de compétences 8 (facultatif) : Arts appliqués et cultures artistiques



### Perspectives métiers :

Pâtissier en entreprise artisanale, hôtellerie, restauration, agroalimentaire et grande et moyenne surface.

### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : Examen en CCF / Ponctuel  
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins, conseils de classe individuels semestriels  
Cahier de liaison - Visite en entreprise  
Accessibilité ou possibilités d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'étude : CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie  
CS Pâtisserie de boutique  
Bac Pro Boulanger / Pâtissier (entrée directe en 1ère)  
BTM Pâtissier, confiseur, glacier, traiteur  
BM Pâtissier, chocolatier, confiseur, glacier, traiteur

Prérequis : Etre âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3ème

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise  
Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

## Les + de la formation :

- Équipements de qualité des plateaux techniques
- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Etablissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

CS



### Durée :

455h par an (1 à 3 ans)

2 semaines en entreprise / 1 semaine CFA

### Tarifs :

À partir de 14€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF  
Contactez-nous pour une étude personnalisée

### Accès aux personnes en situation de handicap :

Véronique Prado - Référente Handicap

v.prado@cma65.fr

05 62 44 11 88

### Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Carole Jan

c.jan@cma65.fr

05 62 56 60 60

### Contact CMA Formation Tarbes :

Maïko Feig - apprentissage

m.feig@cma65.fr

05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle

m.bertrand@cma65.fr

05 62 44 11 88

### Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)

