

# CAP PATISSIER

## Formation certifiante en apprentissage Niveau 3

**Numéro Code RNCP :** RNCP38765

**Lien vers fiche RCNP :** [RNCP38765 - CAP – Pâtissier](#)

**Date d'échéance de l'enregistrement :** 31-08-2029

**Code du diplôme :** 50022141

**Durée de la formation :** 2 ans soit 951 heures de formation

**Date de rentrée :** Lundi 21 Septembre 2026

**Délais d'accès :** Vendredi 9 octobre 2026

**Type de formation :** En alternance en organisme de formation et en entreprise

**Public visé ou ciblé :** Toutes personnes éligibles à un contrat en apprentissage + [Contrat d'apprentissage](#) | [Service Public](#)

**Pré-requis :** Le candidat doit être en capacité de lire et de comprendre des écrits simples, rédiger des informations élémentaires, de réaliser des opérations de calcul et de conversion simples. Il doit également être en capacité de s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

### Lieu de formation :

- Lieu de formation : En distanciel & au CFA Planète Chef -92240 Malakoff (15 Bd G. Péri)
- Lieu d'apprentissage en entreprise : dans l'un de nos restaurants en fonction du lieu d'habitation des apprentis

### Tarif & Financement :

- Le financement de la formation est entièrement assuré par l'employeur (12 684€).
- Le CFA met à disposition une tablette & un abonnement internet
- Le CFA offre la mallette professionnelle et le livre professionnel

**Eligibilité :** Formation éligible à l'apprentissage

### Modalité d'inscription / admission :

- Candidature via notre site internet : [www.cfaplanetechef.fr](http://www.cfaplanetechef.fr) par mail à l'adresse : [cfa.planetechef@compass-group.fr](mailto:cfa.planetechef@compass-group.fr)
- Entretiens de motivation
- Réalisation d'un test de positionnement
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Les équipes du CFA Planète Chef sélectionnent pour toi ton restaurant d'accueil

### Modalités pédagogiques & techniques :

- Une alternance de formations en e-learning et en présentiel
- Un programme pédagogique élaboré avec notre partenaire l'Atelier des Chefs
- Support informatique et pédagogique en cas de difficultés rencontrées
- Une mise en pratique supervisée par le maître d'apprentissage au sein du restaurant
- Regroupement régulier sur des plateaux techniques avec un Chef exécutif Compass pour travailler, approfondir des techniques culinaires
- Mise à disposition de matériel informatique pour préparer l'examen final



# CAP PATISSIER

## Formation certifiante en apprentissage Niveau 3

### Rythme de l'alternance par semaine :

- 3 jours : restaurant entreprise
- 1 journée : pédagogie théorique en distanciel
- 1/2 journée : travaux pratiques au sein du restaurant
- 1/2 journée : éducation physique et sportive

### Les modalités d'évaluation :

- Test de positionnement à l'entrée
- Quizz hebdomadaires, Evaluations trimestrielles & Examen blanc
- Examens finaux

### Conditions d'obtention :

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves de l'examen final. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

**Remise de la certification :** par le Ministère de l'Éducation Nationale

### Accessibilité handicap :

- Nos sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute autre situation de handicap, nous sommes à votre disposition pour vous accompagner dans votre projet de formation

**Nombre de candidats maximum par session :** 10

### Type d'emploi accessible :



Commis de pâtissier  
Pâtissier  
Cake designer

### Possibilité de poursuivre les études :



Bac professionnel  
Certificat de spécialisation  
Brevet Professionnel  
Brevet technique des métiers

### Evaluation de la qualité de la formation :

De 2023 à 2025

- Taux d'obtention du diplôme : 40%
- Taux de poursuite d'études : 20%
- Taux d'insertion professionnelle dans l'emploi visé (à 6 mois) : 60%
- Autres (projets à l'étranger, extra/intérim, etc.) : 20%
- Taux d'interruption en cours de formation : 29%
- Valeur ajoutée : 10
- Taux de rupture de contrat d'apprentissage : 29%
- Taux de satisfaction : 100 %

**Contact :** [cfa.planetechef@compass-group.fr](mailto:cfa.planetechef@compass-group.fr)

Immeuble Kalifornia 15 Bd Gabriel Péri 92240 MALAKOFF

## Objectifs pédagogiques &amp; modalités d'évaluation par blocs

Bloc n°1 – RNCP38765BC01 – Production de petits fours et gâteaux de voyage – 313 heures		
Liste des compétences	Contenu de formation	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gérer la réception des produits</li> <li>Effectuer le suivi des produits stockés</li> <li>Organiser son poste de travail</li> <li>Appliquer les règles d'hygiène</li> <li>Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication</li> <li>Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues</li> <li>Évaluer sa production</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Technologie culinaire, techniques associées (en amont de la production, découverte des denrées &amp; du matériel utilisé)</li> <li>cours de sciences appliquées.</li> </ul>	<p><b>Hebdomadaire :</b> Quizz digitalisé</p> <p><b>Trimestriel :</b> Quizz digitalisé + Examen blanc</p> <p><b>Examen final :</b> Epreuve écrite – 30 minutes Epreuve pratique – 4h50 Epreuve orale – 10 minutes</p>
Bloc n°2 – RNCP38765BC02 – Production d'entremets et petits gâteaux – 304 heures		
Liste des compétences	Contenu de formation	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> <li>Organiser la production</li> <li>Préparer des éléments de garniture</li> <li>Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux</li> <li>Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux</li> <li>Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux</li> <li>Valoriser la pâtisserie élaborée</li> <li>Mesurer le coût des produits fabriqués</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Technologie culinaire, techniques associées (apprentissage des denrées &amp; du matériel utilisé pendant la production)</li> <li>cours de sciences appliquées.</li> </ul>	<p><b>Hebdomadaire :</b> Quizz digitalisé</p> <p><b>Trimestrielle :</b> Quizz digitalisé + Examen blanc</p> <p><b>Examen final :</b> Epreuve écrite : 45 min Epreuve pratique : 4h00 Epreuve orale : 15 minutes</p>
Bloc n°3 – RNCP38430BC03 – Français et histoire – géographie – enseignement moral et civique – 85 heures		
Liste des compétences	Contenu de formation	Modalités d'évaluation
<p><b>Français</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer</li> <li>Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu</li> <li>Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer</li> <li>Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques</li> <li>Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier</li> </ul> <p><b>Histoire – géographie – enseignement moral et civique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser</li> <li>S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie</li> <li>Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme</li> <li>Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement</li> <li>Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République</li> </ul>	<p><b>Français :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vocabulaire</li> <li>Conjugaison</li> <li>Syntaxe</li> <li>Grammaire</li> <li>Orthographe</li> <li>Etude de texte</li> </ul> <p><b>Histoire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La France de la Révolution française à la Vème république</li> <li>La France et la construction européenne depuis 1950</li> </ul> <p><b>Géographie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Espaces, transports et mobilités</li> <li>Espaces urbains : acteurs et enjeux</li> </ul> <p><b>Education Morale &amp; Civique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Être citoyen</li> <li>La protection des libertés : défense et sécurité</li> <li>La liberté, nos libertés, ma liberté</li> <li>La laïcité</li> </ul>	<p><b>Hebdomadaire :</b> Quizz digitalisé</p> <p><b>Trimestrielle :</b> Quizz digitalisé + Réalisation d'examens blancs, écrits et oraux</p> <p><b>Examens finaux :</b> <i>Français</i> Epreuve écrite – 2h Epreuve oral – 10 min</p> <p><i>Histoire Géographie</i> Epreuve orale – 15 min</p>

**Objectifs pédagogiques & modalités d'évaluation par blocs**

<b>Bloc n°4 - RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique - chimie - 28 heures</b>		
Liste des compétences	Contenu de formation	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rechercher, extraire et organiser l'information</li> <li>Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité</li> <li>Expérimenter, utiliser une simulation</li> <li>Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion</li> <li>Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié</li> </ul>	<p><b>Les mathématiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Statistiques</li> <li>Conversions</li> <li>L'arrondi</li> <li>Facturation</li> <li>Proportionnalité, pourcentage, équation</li> </ul> <p><b>Physique / Chimie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Production et propagation de la chaleur et isolation thermique</li> <li>Mécanique Sons</li> <li>Structure et propriété de la matière</li> <li>Actions mécaniques et forces</li> <li>Prévention des risques électriques</li> <li>Température et changement d'état</li> <li>Puissance, tension et énergie électrique</li> <li>Prévention des risques chimiques</li> <li>Poids &amp; masse</li> </ul>	<p><b>Hebdomadaire :</b> Quizz digitalisé</p> <p><b>Trimestriel :</b> Quizz digitalisé + Réalisation d'examens blancs, écrits et oraux</p> <p><b>Examen final :</b></p> <p><i>Mathématiques</i> Epreuve écrite - 45 min</p> <p><i>Sciences Physiques &amp; chimie</i> Epreuve écrite - 45 minutes</p>

<b>Bloc n°5 - RNCP38430BC05 - Education physique et sportive - 170 heures</b>		
Liste des compétences	Contenu de formation	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> <li>Développer sa motricité</li> <li>S'organiser pour apprendre et s'entraîner</li> <li>Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter</li> <li>Construire durablement sa santé</li> <li>Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sport collectif pour le renforcement de la cohésion et stratégie d'équipe (football, volley, basket)</li> <li>Circuit training pour le renforcement musculaire</li> <li>Tennis de table</li> <li>Course de fond</li> </ul>	<p><b>Trimestriel :</b> Evaluation trimestrielle sur compétences sportives</p> <p><b>Examen final :</b> En fonction des directives de l'éducation nationale</p>

<b>Bloc n°6 - RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement - 26 heures</b>		
Liste des compétences	Contenu de la formation	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation</li> <li>Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention</li> <li>Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix</li> <li>Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté</li> <li>Agir face à une situation d'urgence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Santé et sécurité au travail</li> <li>Les ressources en eau et énergie</li> <li>Environnement et santé : Les bons gestes à avoir</li> <li>Activité physique</li> <li>Prévention</li> </ul>	<p><b>Hebdomadaire :</b> Quizz digitalisé</p> <p><b>Trimestrielle :</b> Quizz digitalisé + Réalisation d'examens blancs, écrits</p> <p><b>Examen final :</b> Epreuve écrite - 1h00</p>

<b>Bloc n°7 - RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère - 39 heures</b>		
Liste des compétences	Contenu de la formation	Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre la langue orale</li> <li>Comprendre un document écrit</li> <li>S'exprimer à l'écrit</li> <li>S'exprimer à l'oral en continu</li> <li>Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.</li> <li>L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compréhension orale et écrite</li> <li>Expression orale, écrite</li> <li>Grammaire</li> <li>Lexique</li> </ul>	<p><b>Hebdomadaire :</b> Quizz digitalisé</p> <p><b>Trimestrielle :</b> Quizz digitalisé + Réalisation d'examens blancs, écrits</p> <p><b>Examen final :</b> Epreuve écrite - 1h00 Epreuve orale - 6 minutes</p>