

## FORMATION CAP PÂTISSIER

**RNCP38765 - DATE D'ENREGISTREMENT : 31-08-2029**

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

**Public visé :** Un entretien de sélection est réalisé afin de vérifier l'adéquation entre votre projet professionnel et la formation. Une motivation pour le métier de pâtissier est essentielle.

**Moyens d'encadrement de la formation :**

Les intervenants sont des formateurs diplômés, expérimentés et qualifiés dans le domaine.

**Prérequis :** aucun

Les candidats titulaires d'un diplôme de niveau supérieur au CAP sont dispensés des épreuves générales. Ils doivent uniquement valider les blocs de compétences BC01 et BC02 pour obtenir le diplôme.

**Objectifs :**

- Préparation au passage de l'examen du bloc RNCP38765BC01 - Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - 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
  - 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

**Compétences professionnelles :**

- Approvisionnement et stockage.
- Organisation du travail selon les consignes données.
- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes.

- Préparation au passage de l'examen du bloc RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - 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

Compétences professionnelles :

- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits.
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux.
- Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux.
- Valorisation des produits finis.

**Nombre de participants :** 12 participants maximum

**Durée :** 287 heures en centre  
854 heures en entreprise

**Date :** Merci de contacter le centre pour connaître les prochaines sessions.

**Lieu de la formation :** 114 Avenue Louis Roche, 92230 Gennevilliers

**Prix :** Le coût de la formation est pris en charge par les OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Pour toute autre situation (financement personnel, demande spécifique), merci de contacter notre centre de formation afin d'obtenir un devis personnalisé.

**Moyens techniques et pédagogiques :**

**Moyens techniques :**

- Vidéoprojecteur
- Écran
- Équipements de présentation
- 12 plans de travail individuels
- Maquette pédagogique
- Plateau technique équipé de l'ensemble du matériel professionnel nécessaire à la formation en pâtisserie

**Modalités pédagogiques :**

- Formation dispensée en présentiel
- Apports théoriques structurés
- Démonstrations du formateur
- Travaux pratiques individuels et en groupe
- Études de cas professionnels
- Mises en situation professionnelles
- Évaluations formatives tout au long du parcours

**Formalisation à l'issue de la formation :**

Évaluation des acquis et des modules par le biais d'un QCM et TP.

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

Décret n° 2016-772 du 10 juin 2016 relatif à la reconnaissance de l'acquisition de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen du certificat d'aptitude professionnelle dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et

connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

Délivrance d'un certificat de réalisation.

Le CAP Pâtissier (RNCP38765) est composé de blocs de compétences pouvant être validés indépendamment les uns des autres. L'obtention de la certification est conditionnée par la validation de l'ensemble des blocs.

### **Accessibilité :**

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap Adam SEDDIK est à votre disposition, vous pouvez lui adresser un mail à l'adresse [formation@maisonazalee.com](mailto:formation@maisonazalee.com)

Il est à votre disposition pour évaluer la faisabilité de votre projet de formation et anticiper les éventuels aménagements nécessaires et possibles.

### **Modalités et délai d'accès :**

Vous pouvez nous contacter :

- Adam SEDDIK
- Par téléphone au 06 99 66 85 24
- Sur notre site <https://www.aux-secrets-dazalee.com/>
- Par email à l'adresse [insertion@azalee-formation.com](mailto:insertion@azalee-formation.com)

Un conseiller vous accompagnera sur votre projet.

Votre demande d'inscription sera traitée dans un délai d'un jour ouvré. Nous vous fournirons alors une réponse sous 48h.

Une inscription est possible jusqu'à 10 jours ouvrés avant le début de la formation sous condition de place disponible.

L'inscription est réputée acquise lorsque la convention de prestation est retournée signée

**Pour aller plus loin :**

**Fiche France Compétences :**

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

**Lien INSERJEUNES :**

[https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP\\$22141\\$CAP](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP$22141$CAP)

**Secteur d'activité et type d'emploi :**

**Secteurs d'activités et débouchés :**

**Le titulaire du CAP « Pâtissier » peut exercer dans les secteurs suivants :**

- o - pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire, -  
pâtisserie-boulangerie artisanale,
- o - pâtisserie
- o - chocolaterie artisanale,
- o - glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- o - restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- o - traiteur,
- o - pâtisserie industrielle.

**Type d'emplois accessibles :**

- o Ouvrier en pâtisserie

# Modalités d'évaluation

## Épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

UP1- Coefficient 9 (dont 1 pour la PSE) - Durée : 6 heures 30 (dont 1 heure de PSE)

### « Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage »

Coefficient 8 - Durée : 5 heures 30

#### 1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1 du référentiel de certification.

#### 2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- approvisionnement et stockage,
- organisation du travail selon les consignes données,
- élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes.

#### 3. Déroulement de l'épreuve

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

##### 3.1. Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale - durée : 5 h 30)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

➤ *Partie 1 écrite  
de 30 minutes*

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

➤ *Partie 2 pratique  
de 4 heures et 50 minutes*

Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches correspondant aux trois activités professionnelles du pôle 1.

L'épreuve doit comporter au minimum :

- l'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée,
- la réalisation d'une crème par cuisson,
- un fonçage,
- la préparation de petits fours secs ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue.

Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (étapes d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

➤ *Partie 3 orale  
de 10 minutes maximum*

La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :

- présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,
- échanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues...

La commission d'évaluation est composée :

- *pour la partie 1 écrite* : d'un formateur/professeur en charge de l'enseignement de spécialité et des sciences appliquées (ou de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre des sciences appliquées) ;
- *pour la partie 2 pratique* : d'un formateur/professeur de spécialité et au minimum d'un professionnel ; en l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence de professionnel convoqué n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation ;
- *pour la partie 3 orale* : d'un formateur/professeur en charge de l'enseignement de spécialité et des sciences appliquées (ou de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre des sciences appliquées) et d'un professionnel.

Il est souhaitable qu'un jury évalue au maximum 6 candidats lors de l'épreuve.

### 3.2. Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- En établissement de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de **trois situations professionnelles minimum** (écrites, orales et/ou pratiques) au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles.
- En entreprises, le professeur/formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 1.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique **et** un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur(trice) de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

## 4. Document support

La grille d'évaluation référence est celle proposée dans la circulaire nationale d'organisation.

## Épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux UP2- Coefficient 7 - Durée : 5 heures

### 1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liées aux activités professionnelles du pôle 2 du référentiel de certification.

### 2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et dérivées, d'appareils croustillants, de fruits,
- réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux,
- montage et finition d'entremets et petits gâteaux,
- valorisation des produits finis.

### 3. Déroulement de l'épreuve

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie ne peut être mentionnée.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté

#### 3.1 Déroulement de l'épreuve ponctuelle (écrite, pratique et orale - durée : 5 h)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 2 du référentiel.

Celle-ci est composée de trois parties :

➤ *Partie 1 écrite  
de 45 minutes*

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

➤ *Partie 2 pratique  
de 4 heures*

Cette phase comporte l'organisation du poste de travail et de la production, la réalisation des tâches correspondant aux activités professionnelles du pôle 2.

Au cours de cette phase, le candidat :

- analyse la gestion et l'organisation de son travail,
- évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s).

Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

L'épreuve doit comporter l'élaboration d'un entremets monté avec ou sans cercle et de petits gâteaux et permet, au minimum, la mise en œuvre des compétences suivantes :

- élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux),
- préparation de deux garnitures de nature différente,
- dressage à la poche,
- fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre,
- application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés,
- préparation d'au moins un élément de décor en chocolat,
- écriture ou décor au cornet,
- décoration et valorisation des produits.

➤ *Partie 3 orale  
de 15 minutes maximum*

Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation.

Cette phase se déroule en deux temps :

- le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum),
- le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).

La commission d'évaluation est composée :

- *pour la partie 1 écrite* : de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre de gestion appliquée ;
- *pour la partie 2 pratique* : d'un formateur/professeur de spécialité et d'un professionnel ; en l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence de professionnel n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation ;
- *pour la partie 3 orale* : de deux formateurs/professeurs, l'un en charge de l'enseignement de spécialité et l'autre de gestion appliquée et d'un professionnel.

### 3.2 Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- En établissement de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 2 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de **trois situations professionnelles minimum** (écrites, orales et/ou pratiques) au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles.
- En entreprises, le professeur/formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 2.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique **et** un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur(trice) de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

#### 4. Document support

La grille d'évaluation référence est celle proposée dans la circulaire nationale d'organisation.

## PASSERELLES

Bloc(s) de compétences concernés

Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance partielle

Bloc(s) de compétences en correspondance partielle

**RNCP38765BC01** - Production de petits fours et gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)

**RNCP35316** - CAP - Pâtissier

**RNCP35316BC01** - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

**RNCP38765BC02** - Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)

**RNCP35316** - CAP - Pâtissier

**RNCP35316BC02** - Entremets et petits gâteaux

**RNCP38765BC03** - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

**RNCP35316** - CAP - Pâtissier

**RNCP35316BC03** - Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

**RNCP38765BC04** - Mathématiques et physique-chimie

**RNCP35316** - CAP - Pâtissier

**RNCP35316BC04** - Mathématiques et physique chimie

**RNCP38765BC05** - Éducation physique et sportive

**RNCP35316** - CAP - Pâtissier

**RNCP35316BC05** - Éducation physique et sportive

**RNCP38765BC06** - Langue vivante étrangère

**RNCP35316** - CAP - Pâtissier

**RNCP35316BC07** - Langue vivante étrangère

**RNCP38765BC07** - Prévention-santé-environnement

**RNCP35316** - CAP - Pâtissier

**RNCP35316BC06** - Prévention-santé-environnement

**RNCP38765BC08** - Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)

**RNCP35316** - CAP - Pâtissier

**RNCP35316BC08** - Arts appliqués et cultures artistiques