

# CAP PÂTISSIER

Diplôme de niveau 3 - RNCP 38765\*

## Modalités d'accès :

### En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage\*

**\*Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour :

les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

**En formation continue** : Adultes demandeurs d'emplois, reconversion ...



## Pré-requis / Modalités d'inscription :

**Pour l'alternance**, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le CFA dispose d'un service Relation entreprises qui peut vous accompagner dans vos recherches.

**Pour la formation continue** : après entretien de positionnement avec le Pôle formation continue du CFA.

## Durée et coût :

La formation se déroule sur 2 ans avec possibilité d'allonger ou de réduire la durée à 1 an (si vous êtes déjà titulaire d'un diplôme).

**Pour l'Alternance** : formation **gratuite et rémunérée** entre 27% et 100% du SMIC (selon l'âge)

**Pour la formation continue** : à partir de 12€/heure, sur devis personnalisé

## Objectifs : Compétences et Aptitudes

**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, des normes d'hygiène et de sécurité et des préconisations en matière de développement durable. Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente.**

Compétences : Tour, Petits fours secs et moelleux, Gâteaux de voyage, Entremets et petits gâteaux (approvisionnement et stockage, organisation du travail, préparation, réalisation, montage et valorisation des produits finis).

## Déroulé de la formation :

### Modalités pédagogiques :

**Formation en alternance : 100 % en présentiel** et en alternance dans une entreprise.

**Formation continue : 100% présentiel** avec stages obligatoires en entreprises.

Enseignement professionnel (Pratique, Technologie, Sciences appliquées, Arts, PSE) : 22 heures/semaine

Enseignement général (Français, Histoire/Géo, Mathématiques, Physiques/chimie, Anglais, EPS) : 13 heures/semaine

*Dispense des matières générales si titulaire d'un diplôme de niveau 3 à minima*

**Moyens** : 2 Ateliers professionnels équipés et rénovés, salles de formation générale, salle informatique

**Pédagogie** : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage.

**Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.**

## Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

## Poursuite d'Etudes : C.S Pâtisserie de boutique



**Taux de réussite à l'examen 2025**  
**CAP Pâtissier: 81.5%**  
*Pour 55 candidats présentés*



**Taux de poursuite d'études après**  
**le CAP Pâtissier 2023 : 61%**



## Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/Ecole Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'Etat allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

## Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 85.5% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale

Emploi

**Taux d'insertion  
professionnelle 2024 : 88%**

Même métier : 93%  
Autre métier : 7%



## Nous sommes là pour vous aider !

**Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :**

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagées, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

## Contacts :

**Faculté des Métiers / Ecole Hôtelière de Cannes**  
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

**Accueil / Standard : 04.93.90.43.53**

**Service inscriptions : 04.93.90.43.50**

**Service Relations entreprises / Recrutement : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59**

**Référent handicap / Mobilité : 04.89.82.22.58**

**Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76**

Pré-inscription



[contactcfa@ville-cannes.fr](mailto:contactcfa@ville-cannes.fr)



[facultedesmetiers.cannes.com](http://facultedesmetiers.cannes.com)



[facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)



[faculte\\_des\\_metiers\\_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)