

CAP PÂTISSIER

Apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer en pâtisserie artisanale ou industrielle, en restauration commerciale ou spécialisée, ou encore chez un traiteur.

Il exerce son activité dans le respect des procédés de transformation, des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, mais aussi des préconisations liées au développement durable (comme la lutte contre le gaspillage).

Ses principales missions sont :

- Participer à la confection des pâtisseries (gâteaux, petits fours, entremets..) , des chocolats, des confiseries (pralinés, nougats, pâtes de fruits), des viennoiseries et des glaces
- Présenter les produits de pâtisserie et de viennoiserie, contribuer à leur mise en valeur et participer à l'acte de vente
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées

Prérequis : Etre âgé de 15 à 29 ans révolus

Validation par blocs de compétences : Non

Durée : 2 ans

Lieu : UFA Roosevelt à Mulhouse

Diplôme de l'Education nationale (niveau 3)

Taux de réussite 2025 : 85,29%

Codes

- Code RNCP : RNCP38765
- Code NSF : 221
- Formacode : 21528
- Code ROME : H2102, D1104, G1602



PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Prévention, Sécurité et Environnement

Enseignement général :

- Mathématiques - Sciences
- Français - Histoire - Géographie
- Langue vivante
- Arts Appliqués
- Éducation physique et sportive

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Pâtissier, Pâtissier de restaurant
- Cake designer
- Pâtissier-Glacier, Pâtissier-Chocolatier, Pâtissier-Confiseur

Poursuite d'études :

- CAP Boulanger
- CAP Chocolaterie - Confiserie
- BTM Pâtissier



CONTACT

Ilhèm YAHIA

Chargée de développement

06 49 32 08 23

ilhem.yahia@cfa-academique.fr



Retrouvez tous les détails de cette formation en flashant ce QR Code

DES FORMATIONS EN APPRENTISSAGE DU CAP AU BAC +2 !



COMMERCE – VENTE

CAP Equipier Polyvalent du Commerce
 CAP Fleuriste
 BP Fleuriste
 BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente - Options A et B
 BTS Management Commercial Opérationnel
 BTS Négociation Digitalisation de la Relation Client

DURÉE

2 ans
 2 ans
 2 ans
 2 ou 3 ans
 2 ans
 2 ans



LOGISTIQUE

CAP Logistique
 BAC PRO Logistique

DURÉE

2 ans
 2 ou 3 ans



MÉTIER DE BOUCHE

CAP Boucher
 CAP Boulanger
 CAP Charcutier Traiteur
 CAP Pâtissier
 CAP Chocolatier - Confiseur
 BP Boulanger
 CTM Boucher - Charcutier - Traiteur

DURÉE

2 ans
 2 ans
 2 ans
 2 ans
 1 an
 2 ans
 3 ans



SANTÉ – SOCIAL

CAP Accompagnement Educatif en Petite Enfance
 DEUST Préparateur / Technicien en Pharmacie

DURÉE

2 ans
 2 ans



SERVICES ADMINISTRATIFS ET DE GESTION

BAC PRO Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités
 BTS Gestion de la PME

DURÉE

3 ans
 2 ans

CTM : Certificat Technique des Métiers (Niveau 3)
 BAC PRO : Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)
 BTS : Brevet de Technicien Supérieur (Niveau 5)
 DEUST : Diplôme d'Etudes Universitaire Scientifique et Technique (Niveau 5)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)
 BP : Brevet Professionnel (Niveau 4)



UFA Roosevelt - Tour Nessel
 58 Grand Rue
 Espace des enseignements pratiques

UFA Roosevelt - Tour du Diable
 18 rue de la Tour du Diable
 Espace des enseignements théoriques et administration de l'UFA

UFA ROOSEVELT

18 rue de la Tour du Diable - BP 2307
 68069 MULHOUSE Cedex

● TRAM 2 - Arrêt Tour Nessel
 ● BUS 10 et 20 - Arrêt Gay-Lussac
 📞 03 89 36 20 90
 📞 03 89 36 20 91

🌐 ufa-roosevelt@cfa-academique.fr
 www.ufa-roosevelt.fr

Chargée de développement de l'apprentissage
 Ilhèm YAHIA
 06 49 32 08 23
 ilhem.yahia@cfa-academique.fr

Référente Handicap
 Elodie SCHUELLER
 06 58 56 68 86
 elodie.schueller@cfa-academique.fr