

## FORMATION AU... CAP PÂTISSIER

### ► LES OBJECTIFS

Le titulaire du CAP pâtissier est LE spécialiste du sucré. Il sait confectionner les pâtisseries et organiser leur fabrication. A ce titre, il est en mesure de :

- choisir les bons ingrédients, les doser avec précision ;
- fabriquer des pâtisseries (tartes, gâteaux, petits fours, entremets, chocolats, glaces) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- fabriquer les différentes pâtes, les garnitures, les glaçages et nappage ;
- soigner la présentation des desserts préparés ;
- gérer les stocks de matières premières ;
- participer à la mise en valeur des produits finis.

### ► PRINCIPAUX LIEUX D'EXERCICE

Il travaille comme ouvrier de production en **pâtisserie artisanale**, **restaurant** traditionnel ou collectif, dans la **grande-distribution** ou encore dans l'**industrie agro-alimentaire**.

### ► CONTENU / COMPÉTENCES VISÉES

#### Unités professionnelles

- UP 1 : Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie ;
- UP 2 : Fabrication de pâtisseries

**Unités générales** (les candidats titulaires d'un diplôme de niveau V de l'Education Nationale sont dispensés des matières générales)

- UG 1 : Français et Histoire-Géographie
- UG 2 : Mathématiques et sciences

### ► POUR QUELS MÉTIERS ?

Ouvrier de production en pâtisserie / Pâtissier / Pâtissier chocolatier / Pâtissier confiseur / Pâtissier traiteur

**Conditions de travail** : le pâtissier travaille en **laboratoire** : plans de travail, plaques de cuisson, fours, appareils, chambres de fermentation et de réfrigération. Il commence **tôt sa journée de travail** (avant 6 h). Il peut être amené à travailler **les week-ends** et les **jours fériés**. C'est un travail assez **physique** (station debout prolongée). Le travail peut-être posté (2\*8, 3\*8) dans l'industrie.

### ► COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

**Pré-requis** : niveau classe de 3ème (maîtrise de la lecture en langue française et des calculs mathématiques de base).

**Qualités requises** : habileté manuelle / sens gustatif développé / être minutieux et créatif / bonne résistance physique.

**Sélection** : sur tests principalement.

### ► TENDANCES DE L'EMPLOI

#### De l'emploi dans l'artisanat... mais pas seulement !

- La pâtisserie c'est **2 500 emplois par an** dans les pâtisseries artisanales et industrielles, dans la grande distribution et les restaurants ;
- L'artisanat reste toujours la **plus grande source d'emploi** dans ce secteur (76 % des pâtissiers y travaillent) ;
- La boulangerie pâtisserie occupe la **1ère place de l'artisanat** : 4 591 entreprises, 16 865 actifs (82 % de salariés, 18 % de non-salariés) ;
- Des opportunités également importantes dans la **grande distribution**.

#### Qui sont les pâtissiers ?

- Principalement des hommes (85 %) (15 % de femmes) ;
- 96 % sont en CDI ;
- Salaire net moyen (2015) : entre 1 600 et 1 700 euros

#### Zoom sur l'Ile-de-France

- Les métiers de boulanger et de pâtissier représentent la **moitié des effectifs des métiers de bouche** en Ile-de-France ;
- La **pâtisserie industrielle**, bien implantée en Ile-de-France, est une autre voie d'insertion pour les diplômés en pâtisserie ;
- L'enquête besoins en main d'œuvre (BMO) recense **760 projets de recrutements en 2016 en Ile-de-France** (47,8 % des projets étant considérés comme difficiles à pourvoir) ;
- 70 % des offres d'emploi sont pour des **postes en CDI**.

Sources : Uniformation / metiersdelalimentation.fr / boulangerie.org

### ► QUELLE VALIDATION ?

- **Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)** délivré par le Ministère de l'éducation nationale (niveau V)
- **Formation inscrite au RNCP** (Répertoire national des certifications professionnelles).
- **Formation éligible au CPF** (liste nationale interprofessionnelle)

#### Modalités d'obtention du diplôme :

- Contrôle en cours de formation (CCF) (établissements publics) ;
- Examens ponctuels (écrit ou oral ou pratique)

**Taux de réussite en Ile-de-France 2014 (FC)** : 94,5 %

**Taux de réussite national 2014 (FC)** : 93,7 %

## ► QUELS SONT LES COÛTS ET LES DURÉES ?

### Durée réglementaire :

- Théorie : pas de durée réglementaire ;
- Période de formation en entreprise : 16 semaines

### Réduction de parcours possible :

- Dispense des matières générales pour les titulaires d'un diplôme de niveau V minimum (CAP, BEP) de l'Education nationale ;
- Dispense de stage pratique pour les personnes justifiant d'une expérience professionnelle de 6 mois dans le domaine de la pâtisserie ;
- Pas d'obligation de stage pour les candidats qui se présentent en candidat libre à l'examen.

**Durée moyenne proposée par les organismes de formation**<sup>1</sup> : Théorique : 418 h / Stage : 499 h

**Coût pédagogique moyen constaté en 2016**<sup>1</sup> : 14,10 €/h HT

## ► OÙ SE FORMER ?

Consultez sur notre site internet [Comment trouver LA bonne formation !](#)

Retrouvez les adresses des organismes de formation en Île-de-France sur le site [Défi métiers](#).

## ► ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE POSSIBLE

- S'installer à son compte (avec une solide expérience professionnelle) ;
- Se spécialiser (chocolatier, confiseur, glacier) ;
- Evoluer à l'international ;
- Devenir responsable d'une équipe dans un laboratoire industriel ou encore chef de rayon dans la grande distribution.

Le titulaire du CAP pâtissier peut compléter sa formation par un CAP connexe (ex CAP boulanger) ou par une Mention Complémentaire (MC) dans le domaine.

## ► CERTIFICATIONS PROCHES

- CAP glacier fabricant ;
- CAP chocolatier confiseur ;
- MC pâtisserie, glacierie, chocolaterie ;
- CQP ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie option pâtissier
- CQP tourier

## ► QUE SONT DEVENUS LES BÉNÉFICIAIRES DE CIF ?<sup>3</sup>

**Obtention du diplôme** : 98 % des bénéficiaires ont obtenu leur diplôme à l'issue de la formation.

**Insertion professionnelle et lien formation/emploi** : 69 % des bénéficiaires sont en emploi au moment de l'enquête (contre 80 % pour la population générale).

**Evolution professionnelle** : 56 % ont connu un changement professionnel, de poste et/ou d'entreprise (-12 points par rapport à la moyenne globale). Après leur CIF, la majorité des postes sont en lien avec le CIF (Chef pâtissier, boulanger-pâtissier). Ils sont le plus souvent en CDI (65 %), mais 15 % exercent une activité à leur compte.

## ⚠ AVANT D'ALLER PLUS LOIN DANS VOTRE PROJET

- **Rencontrez des professionnels** pour comprendre la réalité du métier visé (avantages, inconvénients, conditions de travail,...).
- **Consultez des offres d'emploi** afin de connaître les exigences des employeurs, les types de contrats proposés (CDI, CDD, temps complet), l'expérience demandée.

## ► ALLER PLUS LOIN

### SUR INTERNET :

Fiche RNCP  
 Fiche métier Pôle emploi (ROME) : D1104  
 Les liens utiles du Fongecif Île-de-France

### A L'ESPACE CONSEIL :

Les ouvrages (rubrique 220)  
 La fiche métier CIDJ n° 2.323  
 L'Explorateur des métiers

1. Sur la base des organismes ayant fait l'objet d'au moins 5 financements en 2016.
2. Données issues d'une enquête réalisée en continu pour le Fongecif Île-de-France auprès de l'ensemble des salariés étant sortis de formation entre juin 2013 et juin 2015 suite à la prise en charge d'un CIF CDI, d'un CIF CDD ou d'une FHTT.
3. Selon une enquête menée auprès de 88 bénéficiaires sortis de formation CIF-CDI, CIF-CDD ou FHTT entre juin 2013 et juin 2015 (données OTP, exploitation IDF).

### Sources du document :

- **Partie formation** : RNCP / CNDP / Mip de Louhans / Fiche ROME / lesmetiers.net / Actuel CIDJ  
 - **Partie emploi** : Uniformation / metiersdelalimentation.fr / boulangerie.org