Institut d'Excellence
Formation Arts et Business

En partenariat avec

FORMATION
CAP PÂTISSIER

Maîtrisez l'art de la pâtisserie, de la préparation à la finition, dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de durabilité.

Un métier de passion, de rigueur et de créativité, au service de la gourmandise.

IEFAB
04 67 75 16 68
contact@iefab.com

V2 Maj 03/2026

IEFAB
Siret : 94909368600044
NDA : 76341225334
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

Institut d'Excellence
Formation Arts et Business

L'**IEFAB** dispense la formation du **CAP Pâtissier** tel qu'il est défini par **France Compétence dans la fiche RNCP 38765** dont la date d'échéance de l'enregistrement est le **31/08/2029. L'organisme certificateur est le Ministère de l'Éducation Nationale.** Les informations contenues dans cette brochure (Objectifs, contenus, blocs, durée totale, épreuve certificative) sont conformes à la fiche RNCP 38765.

OBJECTIFS

Production de 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

Production d'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

IEFAB
04 67 75 16 68
contact@iefab.com

Institut d'Excellence
Formation Arts et Business

PUBLIC VISÉS
Personnes en reconversion professionnelle vers le secteur de la pâtisserie
Accessibilité personne en situation de handicap (PSH)
Nous nous engageons à étudier et mettre en place les aménagements qui vous permettront de suivre nos formations dès votre recrutement. Adaptation possible au cas par cas selon les informations fournies

PRÉREQUIS
NIVEAU 3 CAP minimum (pour tout autre candidat étude sur dossier selon le parcours scolaire antérieur).
Savoir lire écrire et compter • Admission Apprentissage (18 à 29 ans) et sans condition d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapées, sportifs de haut niveau et ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant un diplôme
• Professionnalisation (29 ans et +) • Formation continue

DURÉE
1470 heures : 420 heures en CFA et 1050 heures en entreprise, le rythme de l'alternance est 1 semaine en CFA , 2 semaines en entreprise de septembre à juin
La durée du contrat d'apprentissage est de 12 mois.

PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE CONTENU
Blocs professionnels 252 heures
Les objectifs et le contenu de la formation respectent strictement le bloc professionnel du référentiel officiel tel qu'il est définit par France Compétence dans la fiche RNCP 38765 :
- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Entremets et petits gâteaux
- Prévention Santé Environnement / SST

Modules exclusifs du CFA-IEFAB 168 heures
- Dessin
- Création et gestion d'entreprise/ Développement commercial

Blocs d'enseignement général
Ils sont traités en complément, pour les apprentis recrutés sur dossier ne remplissant pas le pré-requis nécessaire (avoir un niveau 3 minimum).

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES
Retours d'expérience en entreprise, travaux collaboratifs, apports théoriques, mises en situation pratique en atelier, exposés et cours.
Salles équipées de vidéo projecteur
Plateau de pâtisserie :
- Postes individuels / collectifs
- Ustensiles individuels / machines stationnaires à usage collectif
- Matière première fournie
- Mallette d'ustensiles
- Formateur de la pâtisserie expérimenté et formateurs spécialisés.

IEFAB
04 67 75 16 68
contact@iefab.com

Institut d'Excellence
Formation Arts et Business

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET SUIVI DES BÉNÉFICIAIRES

Nous réalisons des évaluations pratiques et théoriques tout au long de l'année, en CFA et un suivi en Entreprise. Nous organisons 2 examens blancs dans les conditions similaires de l'épreuve certificative de l'examen

Domaines évalués : Fabrication de petit fours secs ou moelleux et gâteaux de voyage, Prévention Santé et Environnement, Chef d'œuvre

L'examen final en juin est l'épreuve certificative finale qui vous permettra d'obtenir votre diplôme conformément aux modalités de l'Éducation Nationale conformément au RNCP 38765.

Dispenses d'épreuves et validations partielles

- **Bloc d'enseignement général :** dispense réalisée lors de l'inscription à l'examen pour les candidats qui remplissent les pré-requis
- **Bloc professionnel :** aucune dispense ni validation partielle n'est possible sauf pour la PSE si le candidat détient un CAP ou un baccalauréat professionnel.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

A partir de votre demande (téléphone, mail ou formulaire contact sur le site), nous garantissons un délai de réponse de 72 heures maximum

Le 1er rendez-vous permettra d'affiner le projet de reconversion professionnelle

Un entretien de positionnement : écrit (étude du projet/ savoir/ savoir-être/ capacités)

Une immersion en entreprise si besoin sera proposée

La recherche du Contrat d'Apprentissage est mise en place et accompagnée

Votre inscription sera définitive à la signature du contrat d'apprentissage avec une entreprise et la signature de la convention de formation avec le CFA.

Le délai d'accès dépend de la recherche du contrat d'apprentissage.

Nous observons un délai de l'ordre de 6 mois en moyenne entre le 1er contact et l'entrée en formation

Nos sessions de recrutement ou prises de contact démarrent dès janvier de l'année en cours et se clôturent au 30 septembre. Nous souhaitons des promotions de 12 à 16 apprenants par groupe.

Par la voie de l'apprentissage ou le contrat de professionnalisation.

Autres dispositifs : convention de stage avec une entreprise d'accueil.

TARIFS ET MODALITÉS DE RÈGLEMENT

- Le tarif et la prise en charge dépendent de votre statut dans la formation : en Contrat d'Apprentissage ou de professionnalisation, la prise en charge par l'OPCO de l'entreprise porteuse du contrat est totale. (Paiement direct de l'OPCO par virement bancaire à l'ordre de IEFAB SARL).
- Frais d'accompagnement de 350,00 euros TTC comprenant la prospection d'entreprises lors de votre recrutement, la gestion administrative(Virement bancaire à l'ordre de IEFAB
- SARL).

  - Autres dispositifs : devis sur demande.

Pour plus d'informations et pour l'inscription, vous pouvez consulter le site web de l'IEFAB ou contacter directement notre équipe au 04 67 75 16 68.

IEFAB
04 67 75 16 68
contact@iefab.com