




**CIFAC**  
ARTISANAT ET AVENIR



PÂTISSIER(ÈRE)



2, rue Claude Bloch- CS 25059 -14077 CAEN CEDEX 5  
02 31 53 25 30 - [cifac@cmai-calvados-orne.fr](mailto:cifac@cmai-calvados-orne.fr)  
[www.cifac.fr](http://www.cifac.fr) -   



Le pâtissier éveille deux de nos principaux sens : la vue et le goût en réalisant gâteaux, entremets, petits fours, glaces, chocolats, confiseries et pièces montées... Il doit attirer notre œil avant de ravir nos papilles. Imaginatif, le pâtissier crée de nouveaux produits et développe une gamme de pâtisseries en s'adaptant au goût de sa clientèle tout en veillant à la qualité des produits qu'il propose. Il peut réaliser des produits traiteurs, des chocolats mais aussi des glaces. Le pâtissier peut travailler dans différents types d'entreprises : pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, traiteur, restaurant. Il peut également travailler pour l'industrie alimentaire ou la grande distribution. Son activité principale s'exerce dans l'espace dédié nommé « laboratoire ». Il commence tôt sa journée et travaille souvent le week-end. Les périodes de fêtes (Noël, Pâques...) sont des moments d'intense activité.

## Qualités requises

C'est un métier qui demande adresse, créativité, rigueur, minutie, précision et organisation. En fonction de la structure dans laquelle il exerce son métier, il peut travailler seul ou en équipe.

## Emploi

L'insertion professionnelle est bonne si le candidat obtient son diplôme et s'il est mobile. En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser, élargir ses compétences ou s'installer à son compte après son diplôme ou avec de l'expérience et des compétences en gestion d'entreprise. La réputation de la pâtisserie française offre également des opportunités de carrière à l'étranger.

## Promotion / Évolution

Avec le CAP, l'ouvrier pâtissier est capable de réaliser toutes les préparations de base et les décorations mais il est recommandé soit :

- d'élargir ses compétences en préparant un second CAP en un an (boulangier ou chocolatier) ou en intégrant la classe de 1ère de Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- d'approfondir les connaissances de base par une mention complémentaire (pâtisserie-glacerie-chocolaterie-confiserie, pâtisserie-boulangère).

## Conditions d'accès à la formation

**En contrat d'apprentissage** : accessible aux jeunes de 16 à 30 ans

**En contrat de professionnalisation** :

- aux jeunes de 16 ans à 25 ans révolus pour compléter leur formation initiale,
- aux demandeurs d'emploi d'au moins 26 ans,
- aux bénéficiaires de minima sociaux (RSA, ASS et AAH),
- aux personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion (CUI).

# Formations

<p align="center"><b>Certificat d'aptitude professionnelle C.A.P Pâtissier</b></p>	<p align="center"><b>Mention complémentaire M.C Pâtisserie-Glacierie- Chocolaterie-Confiserie</b></p>	
<p align="center">Durée : 2 ans</p> <p><b>Formation générale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français, histoire-géographie</li> <li>• Anglais</li> <li>• Mathématiques, sciences physiques</li> <li>• Education physique et sportive</li> </ul> <p><b>Formation professionnelle théorique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Sciences appliquées à l'alimentation</li> <li>• Prévention Santé Environnement</li> <li>• Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</li> <li>• Arts appliqués</li> </ul> <p><b>Pratique professionnelle</b></p>	<p align="center">Durée : 1 an</p> <p><b>Formation générale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français</li> <li>• Anglais</li> <li>• Pratique professionnelle théorique</li> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Sciences appliquées à la profession</li> <li>• Connaissance de l'entreprise pâtisserie</li> <li>• Gestion, législation</li> <li>• Arts appliqués</li> </ul> <p><b>Pratique professionnelle</b></p>	
<p align="center"><b>Brevet Technique des Métiers BTM Pâtissier</b></p>	<p align="center"><b>Baccalauréat Professionnel Bac Pro Alimentation-Boulangerie Pâtisserie</b></p>	
<p align="center">Durée : 2 ans</p> <p><b>Formation professionnelle et transversale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anglais</li> <li>• Organisation du travail, animation d'équipe</li> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Gestion des coûts de fabrication</li> <li>• Innovation et commercialisation</li> </ul> <p><b>Pratique professionnelle</b></p>	<p align="center">Durée : 3 ans (Accessible après la 3ème)</p>	<p align="center">Durée : 2 ans (Après un CAP, un BAC ou une mention Complémentaire)</p>
	<p><b>Formation générale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français</li> <li>• Histoire/Géographie, Education civique</li> <li>• Anglais</li> <li>• Mathématiques, Sciences physiques</li> <li>• Arts appliqués</li> <li>• Prévention Santé Environnement</li> <li>• Education physique et sportive</li> </ul> <p><b>Formation professionnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sciences appliquées à l'alimentation</li> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Préparation et présentation marchande des produits</li> <li>• Environnement économique, juridique et management</li> </ul> <p><b>Pratique professionnelle</b></p>	

# CIFAC

ARTISANAT ET AVENIR

## LES FORMATIONS DISPENSÉES AU CIFAC

- Boucher(ère)
- Boulanger(ère)
- Charcutier(ère)
- Coiffeur(euse)
- Dermo-cosmétique pharmaceutique
- Gestionnaire de PME
- Mécanicien(ne) Option véhicules particuliers
- Mécanicien(ne) Option motocycles
- Pâtissier(ère)
- Préparateur(trice) en pharmacie
- Prothésiste dentaire (CTM ou BTM)
- Vendeur(euse) en alimentation
- Équipier polyvalent du commerce
- Opticien(ne) - Lunetier(ère) (CQP ou BTS)

## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

[cifac@cmai-calvados-orne.fr](mailto:cifac@cmai-calvados-orne.fr)

02 31 53 25 30