

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 5226**

### Intitulé

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 7	Recteur de l'académie, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

### Niveau et/ou domaine d'activité

**V (Nomenclature de 1969)**

**3 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente.

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- Artisanat: Pâtisserie, Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie-Confiserie, Glacerie, Traiteur.
- Hôtellerie Restauration
- Grande Distribution
- Industrie Agroalimentaire  
Pâtissier

### Codes des fiches ROME les plus proches :

**D1104** : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

- Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie
- Fabrication de pâtisseries

Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Mathématiques-sciences

Éducation physique et sportive

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 5226 - Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 5226</p> <p>Approvisionnement et gestion des stocks</p>	<p>Participer à la prévision des besoins  Participer à la démarche qualité  Peser, mesurer, quantifier  Contrôler les matières premières  Assurer la traçabilité des matières premières  Contrôler les conditions de conservation des matières premières  Détecter les anomalies  Vérifier la mise en place du poste de travail préalablement à toute tâche  Vérifier les conditions de conservation des produits en cours de fabrication et finis  Prévenir la personne responsable dans le cas d'anomalies  Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)</p> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 5226 - Fabrication de pâtisseries</p>	<p>Prendre les premières mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité  Planifier l'exécution d'une fabrication  Mettre en place le poste de travail pour une production donnée  Participer à la démarche qualité  Peser, mesurer, quantifier  Exécuter les préparations de base  Mettre en forme les préparations  Conduire les fermentations, les cuissons  Réaliser tout ou partie des éléments de décor  Conditionner-identifier  Ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux  Renseigner les documents internes  Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail  Agir en respectant l'environnement  Contrôler les matières premières  Assurer la traçabilité des matières premières  Contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité  Contrôler la conformité de la production  Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle)</p> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 5226 - Éducation physique et sportive</p>	<p>Réaliser une performance motrice maximale  Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains  Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique  Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif  Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité</p> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 5226 - Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 5226- UF langue vivante	Compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère  Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 5226 - Bloc de compétence N° 5 fiche RNCP n° 5226- Mathématiques- Sciences physiques et chimiques	- Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.  Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 5226 - Bloc de compétence N° 6 fiche RNCP n° 5226 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	Français - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. HG et EMC - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien  Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.
En contrat d'apprentissage	X	idem
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem
Par expérience dispositif VAE	X	idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

#### LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

#### ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

#### Base légale

##### Référence du décret général :

##### Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté de création du 20 mars 2007 Première session 2009

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Education

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

Base Replet Cereq

<http://www.cereq.fr>

##### Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.cndp.fr>

<http://www.eduscol.education.fr/diplomes-professionnels>

##### Lieu(x) de certification :

##### Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

##### Historique de la certification :

**Certification précédente :** [Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur](#)