



Diplôme de l'Éducation nationale – Niveau 3 (RNCP38765)  
Enregistré à France Compétences  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765>  
Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

- ✓ Diplôme Éducation Nationale de niveau 3.
- ✓ Durée : 2 ans.
- ✓ Environ 800h de formation.
- ✓ 23 semaines au lycée / 67 semaines en entreprise.
- ✓ Prérequis : Terminer le Cycle 4 (fin de 3eme), une 2de professionnelle ou un autre CAP
- ✓ Taux de réussite (session 2025) : 33 %



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.
- ✓ Gérer les stocks de produits.
- ✓ Fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.
- ✓ Décorer et présenter les desserts
- ✓ Contribuer à la mise en valeur et à la commercialisation des produits finis



# BLOCS DE COMPÉTENCES



## 01 – PRODUCTION DE PETITS FOURS ET GÂTEAUX DE VOYAGE (EP1)

Gérer la réception, le stockage et l'organisation des produits en respectant les règles d'hygiène.  
Préparer, cuire et finir les pâtisseries selon les techniques appropriées tout en évaluant sa production.

## 02 – PRODUCTION D'ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX (EP2)

Organiser et réaliser la production pâtissière en préparant, garnissant, décorant et valorisant les entremets et petits gâteaux.  
Évaluer la qualité et le coût des produits fabriqués.

## 03 – FRANÇAIS ET HISTOIRE-GÉOGRAPHIE-ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Communiquer efficacement à l'oral et à l'écrit.  
Analyser des textes ou situations en lien avec le métier.  
Mobiliser ses connaissances pour construire un jugement réfléchi et citoyen.

## 04 – MATHÉMATIQUES ET PHYSIQUE-CHIMIE

Rechercher, organiser et exploiter des informations pour résoudre un problème ou mener une expérimentation.  
Analyser et communiquer les résultats de manière argumentée, en respectant les règles de sécurité.

## 05 – ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Développer ses capacités motrices et adopter une organisation favorisant l'apprentissage, l'entraînement et la santé.  
S'engager de manière responsable et solidaire tout en découvrant le patrimoine culturel, sportif et artistique.

## 06 – LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

Évaluer, au niveau A2 du CECRL, la capacité du candidat à comprendre et s'exprimer à l'oral et à l'écrit dans des situations professionnelles.

## 07 – PRÉVENTION – SANTÉ – ENVIRONNEMENT

Analyser des situations de la vie professionnelle ou quotidienne pour identifier les enjeux de santé, d'environnement ou de consommation.  
Proposer et communiquer des solutions adaptées et sécurisées.

## 08 – ARTS APPLIQUÉS ET CULTURES ARTISTIQUES (FACULTATIF)

Respecter un cahier des charges et développer des propositions de création design en mobilisant des références artistiques et des expérimentations cohérentes.  
Consolider, présenter et justifier graphiquement ou verbalement sa démarche de conception.

## 09 – MOBILITÉ (FACULTATIF)

S'adapter à un contexte professionnel étranger en comprenant son environnement et ses caractéristiques culturelles.  
Réaliser et comparer des activités professionnelles afin de développer sa communication et son ouverture internationale.

Passerelle, équivalence et bénéfice d'unité de formation ou de blocs de compétences :  
Nous contacter pour une étude précise du dossier.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Pâtisserie boulangère
- Certificat de Spécialisation Pâtisserie glacerie chocolaterie spécialisées
- Bac professionnel Boulanger-Pâtissier

## MÉTIERS VISÉS

- Pâtissier
- Ouvrier de fabrication qualifié

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Coût de la formation : pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil
- Aucun frais d'inscription ni de scolarité
- Accompagnement personnalisé et aide à la recherche d'entreprise
- Modalités pédagogiques : cours collectifs, théorie, mises en pratique sur plateaux techniques (laboratoire pédagogique)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Modalités d'évaluation : épreuves écrites, pratiques et oraux finals.

## COMMENT S'INSCRIRE ?

Être âgé de 16 à 29 ans révolus, ou être reconnu travailleur handicapé (RQTH).

Satisfaire à un entretien de motivation et de recrutement, en vue de la validation de l'admissibilité et du positionnement en apprentissage.

Trouver une entreprise d'accueil et signer un contrat d'apprentissage.

Je contacte l'accueil de l'établissement pour obtenir un dossier de candidature.  
Une fois le dossier complété et remis à l'UFA, un rendez-vous est fixé avec le Chef d'établissement.

La réponse est donnée sous 2 mois à l'issue du processus de recrutement.  
Les inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire ont lieu de février à juillet.

Mise à jour : Novembre 2025