

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 2 ANS | 1 AN

RNCP38765 | NIVEAU 3

CAP PÂTISSIER

Avec l'EPMT, formez-vous au CAP Pâtissier en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

PRÉPARER LES PÂTISSERIES ET ORGANISER LEUR FABRICATION

Le titulaire du CAP Pâtissier est qualifié pour :

- Gérer les stocks de produits
- Fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts
- Les présenter et les décrire

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 2 ans en apprentissage

Être âgé de **15 ans ET être issu de 3ème OU**
Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour)

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**
Avoir **intégralement suivi une classe de 1ère OU**
Être titulaire d'un **diplôme de niveau 3 OU 4.**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

3 214 heures.

Volume horaire en entreprise

2 435 à 2 345 heures.

Volume horaire en présentiel

770 à 860 heures.

Volume horaire en distanciel

9 heures en FOAD.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

3 jours par semaine à l'EPMT / 2 jours en entreprise, 1
semaine sur 2 ou sur 3.

Volume horaire total

1 607 heures.

Volume horaire en entreprise

1 207 à 1 217 heures.

Volume horaire en présentiel

374 à 384 heures.

Volume horaire en distanciel

26 heures en FOAD.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge minimum peut être abaissé si le candidat a terminé sa 3ème et qu'il atteint 15 ans au plus tard le 31 décembre.

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Veille au respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Goût pour le travail en équipe.

Sens artistique et sens créatif développés.

Vivacité, discipline et organisation.

Résistance physique et nerveuse.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les directives supplémentaires pour les candidats sortant de 3ème et atteignant 15 ans après la rentrée

- Signer une promesse d'embauche.
- S'inscrire aussi dans un lycée professionnel.
- Signer une convention autorisant le suivi d'un parcours personnalisé en CFA dès la rentrée Circulaire n° 2013-143 du 10-9-2013.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'apprentissage

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

Taux de réussite aux examens session 2025 : 85% de candidats admis

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Huit blocs conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Production de petits fours et gâteaux de voyage
- BLOC 2 : Production d'entremets et petits gâteaux.
- BLOC 3 : Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique.
- BLOC 4 : Mathématiques et physique-chimie.
- BLOC 5 : Éducation physique et sportive.
- BLOC 6 : Langue vivante étrangère.
- BLOC 7 : Prévention-santé-environnement.
- BLOC 8 : Arts appliqués et cultures artistiques.

PROGRAMME

Les enseignements généraux (la formation en 1 an ne comprends pas d'enseignements généraux.)

- Anglais.
- Français / Histoire-Géographie / Éducation Civique.
- Mathématiques.
- Physique-Chimie.
- Éducation Physique et Sportive.

Les enseignements professionnels

- Fabrication de pâtisseries.
- Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie.
- Projet chef d'œuvre.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'alimentation.
- Responsable pédagogique : Thierry Debus t.debus@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa m.dacosta@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 laboratoire de boulangerie de 14 postes.
- 1 laboratoire de chocolaterie de 18 postes et 1 espace d'exposition.
- 1 laboratoire de pâtisserie de 30 postes et qui sert de centre d'examen.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optimis, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Les apprenants formés en 1 an passent toutes les épreuves en fin de formation.

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage : pratique et écrite, en première année à partir de et en CCF.
- Sciences appliquées : orale, en première année à partir de et en CCF.
- Entremets et petits gâteaux : écrite et pratique, en deuxième année à partir de et en ponctuel.
- Gestion : orale, en deuxième année à partir de et en ponctuel.
- Chef d'Œuvre : orale, en deuxième année à partir de et en CCF.

Des épreuves générales

Les apprenants formés en 1 an passent toutes les épreuves en fin de formation.

Toutes les épreuves se déroulent en deuxième année, en CCF fixées par le calendrier de l'EPMT.

Les titulaires d'un diplôme européen de niveau 3 ou 4 en sont dispensés.

- Prévention Santé Environnement : écrite à partir de
- Sauvetage Secourisme du Travail : orale à partir de
Français : écrite à partir de et orale à partir de
- Histoire-Géographie et Éducation Civique : orale à partir de
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques : écrite à partir de
- LV1 : écrite à partir de et orale à partir de
- EPS : sportive à partir de
- LV2 facultative : orale à partir de

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du CAP Pâtissier occupe un emploi d'ouvrier de production dans un des secteurs suivants :

- Dans le secteur artisanal : boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire ...
- Dans le secteur de l'hôtellerie restauration : pâtisserie de restaurant, traiteur ...
- Dans le secteur de l'agroalimentaire : industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur ...
- Dans la grande ou moyenne distribution : laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...
- Dans la restauration de collectivités : scolaire, santé, sociale, transports ...

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*en sus*) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant*).

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | [Achat en ligne](#) - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [[trousseau mixte](#) 221,64€] [cravate 20,90€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- [NH&R \[mallette + ensemble 265€\]](#) | [Achat en ligne](#)
- [Maison Lejeune \[mallette + ensemble 261€\]](#)
- [Eurolam \[mallette + ensemble 250€\]](#) | [Achat en ligne](#) référence à copier : CA25000225
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

[Bac Pro Boulanger-Pâtissier](#)

[CAP Boulanger](#)

[CAP Chocolatier - Confiseur](#)

[CAP Cuisine](#)

[CS Cuisinier en desserts de restaurant](#)

[CS Employé traiteur](#)

[CS Pâtisserie de boutique](#)

[CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie](#)