PATISLAND

COLLECTION RÉUSSIR SON CAP

CAP SUR LA PÂTISSERIE

Le guide complet pour comprendre le CAP Pâtissier, préparer l'examen en candidat libre et réussir votre entrée dans le métier.

Édition mise à jour — novembre 2026
Conforme à l'arrêté du 6 mars 2019 modifié
Valable pour la session 2027

www.patisland.fr
@patisland

SOMMAIRE

CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CE GUIDE

01 Le CAP Pâtissier en bref — diplôme, métier, débouchés

02 Les 4 façons de préparer le CAP — scolaire, apprentissage, adulte, candidat libre

03 L'examen : épreuves et coefficients — EP1, EP2, unités générales, dispenses

04 Passer le CAP en candidat libre, pas à pas — conditions, stages, inscription, calendrier

05 Le jour de l'examen — carnet de recettes, matériel, tenue, conseils

06 Le laboratoire de pâtisserie — hiérarchie, postes, qualités attendues

07 Après le CAP — poursuites d'études, VAE, évolution, salaire

08 Les CAP voisins — boulanger, chocolaterie-confiserie, glacier

09 Sources officielles et liens utiles — pour vérifier et aller plus loin

À LIRE AVANT DE COMMENCER

Ce guide est à jour en novembre 2026 et s'appuie sur les textes officiels de l'Éducation nationale (arrêté du 6 mars 2019 créant le CAP Pâtissier, modifié par l'arrêté du 3 octobre 2022). Les règles d'inscription (dates, pièces à fournir, dispenses) sont fixées par chaque académie et peuvent varier : **vérifiez toujours la notice de l'académie auprès de laquelle vous vous inscrivez**. Les sources sont listées au chapitre 9.

01
LE CAP PÂTISSIER EN BREF

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Pâtissier est un diplôme national français de niveau 3. C'est le premier diplôme du métier : il atteste que vous savez fabriquer, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la vente.

En un coup d'œil	
Niveau	Niveau 3 du cadre national des certifications (ancien « niveau V »)
Texte de référence	Arrêté du 6 mars 2019, modifié par l'arrêté du 3 octobre 2022
Durée habituelle	2 ans (1 an possible pour les titulaires d'un autre diplôme)
Épreuves professionnelles	EP1 (tour, petits fours, gâteaux de voyage) et EP2 (entremets et petits gâteaux)
Session d'examen	Une fois par an, en mai-juin
Pour réussir	Avoir au moins 10/20 de moyenne générale **et** au moins 10/20 de moyenne aux épreuves professionnelles

LE MÉTIER

Le titulaire du CAP fabrique et présente des pâtisseries et des viennoiseries en respectant les règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Placé sous l'autorité d'un responsable, il :

- réceptionne et stocke les marchandises livrées ;
- organise son poste de travail et planifie sa production ;
- fabrique les pâtes, crèmes, garnitures et produits finis courants ;
- assure la conservation, le conditionnement et la mise en valeur des produits ;
- informe le personnel de vente et peut être en contact avec la clientèle.

OÙ TRAVAILLER ?

- **Artisanat :** pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, salon de thé, traiteur
- **Hôtellerie-restauration :** poste pâtisserie d'un restaurant ou d'un hôtel
- **Grande distribution :** laboratoire ou rayon pâtisserie
- **Industrie agroalimentaire :** desserts, viennoiserie, traiteur
- **Restauration collective :** scolaire, santé, entreprises
- **À son compte :** le CAP est le diplôme de base pour ouvrir une pâtisserie en France ; il est aussi reconnu par les recruteurs à l'international

LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Le pâtissier commence souvent très tôt le matin et travaille régulièrement le week-end, les jours fériés et pendant les fêtes (Noël, Pâques, fête des mères…), qui sont les périodes les plus chargées. Le travail est manuel, se fait debout, dans un laboratoire plutôt frais, et demande une tenue et un comportement irréprochables en matière d'hygiène.

02
LES 4 FAÇONS DE PRÉPARER LE CAP

Le diplôme est le même pour tous. Ce qui change, c'est la façon de s'y préparer, la durée de la formation et la manière dont les épreuves sont évaluées.

Voie	Pour qui ?	Formation et expérience en entreprise
Voie scolaire	Élèves en lycée professionnel, public ou privé	2 ans. 14 semaines de stage (période de formation en milieu professionnel) réparties sur les deux années, chaque période durant au moins 3 semaines.
Apprentissage	Jeunes de 16 à 29 ans sous contrat d'apprentissage (sans limite d'âge dans certains cas)	Alternance entre le CFA et l'entreprise. La formation en entreprise est prévue par le contrat ; un complément dans une autre entreprise est exigé si certaines activités manquent.
Formation continue	Adultes salariés, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion	Durée variable selon l'organisme. 14 semaines de stage, comme pour la voie scolaire.
Candidat libre (ou « individuel »)	Toute personne d'au moins 18 ans au 31 décembre de l'année de l'examen, non scolarisée	Préparation libre (seul, en école, à distance). 2 stages de 7 semaines consécutives, ou une expérience professionnelle équivalente. Voir le chapitre 4.

> **Les apprentis ne font pas de « stage » de 14 semaines** : leur expérience en entreprise est prévue par leur contrat d'apprentissage. La règle des deux stages de 7 semaines concerne les candidats libres.

PRÉPARER LE CAP EN ÉCOLE, À L'ÂGE ADULTE

Pour un adulte, la voie la plus courante est de suivre une formation dans une école ou un centre de formation, puis de se présenter à l'examen en **candidat libre**. C'est le parcours que propose Patisland : formation pratique, préparation aux épreuves EP1 et EP2, puis inscription à l'examen auprès d'une académie française.

Vous pouvez aussi vous former seul, chez vous. C'est possible, mais exigeant : il faut beaucoup de temps et de discipline, et personne n'est là pour corriger vos gestes et juger vos productions. Être encadré par un formateur dans un vrai laboratoire, avec des examens blancs, reste le moyen le plus sûr d'acquérir des bases solides.

DURÉE RÉDUITE

Les titulaires d'un autre CAP, d'un BEP ou d'un diplôme de niveau supérieur peuvent, selon l'établissement, préparer le CAP Pâtissier en un an au lieu de deux.

03
L'EXAMEN : ÉPREUVES ET COEFFICIENTS

L'examen comprend deux épreuves professionnelles, le cœur du diplôme, et des épreuves générales. Les candidats libres passent toutes les épreuves en « ponctuel », c'est-à-dire en une seule fois à la session d'examen.

Épreuve	Forme et durée	Coef.
UNITÉS PROFESSIONNELLES		
EP1 – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage	Écrit, pratique et oral – 5 h 30	8
EP2 – Entremets et petits gâteaux	Écrit, pratique et oral – 5 h 30	7
UNITÉS GÉNÉRALES		
EG1 – Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique	Écrit et oral – 2 h 25	3
EG2 – Mathématiques, physique-chimie	Écrit – 1 h 30	2
EG3 – Éducation physique et sportive	Épreuve pratique	1
EG4 – Langue vivante étrangère	Écrit et oral – 1 h 06	1
EG5 – Prévention, santé, environnement (PSE)	Écrit – 1 h	1
UNITÉ FACULTATIVE		
UF – Arts appliqués et cultures artistiques	Écrit – 1 h 30	–

Pour l'unité facultative, seuls les points au-dessus de 10/20 comptent. Les scolaires et les apprentis ont en plus un « chef-d'œuvre » (coefficient 1, rattaché à l'EP1), qui ne concerne pas les candidats libres.

LES DISPENSES D'ÉPREUVES GÉNÉRALES

Si vous êtes déjà titulaire d'un diplôme (CAP, BEP, baccalauréat, BP…), vous pouvez demander, au moment de l'inscription, à être dispensé des épreuves générales. Vous ne passez alors que les épreuves professionnelles et la PSE.

> **Attention, trois points à vérifier auprès de votre académie :**
>
> - la **PSE n'est jamais dispensée** par un autre diplôme : elle reste à passer ;
> - certaines académies **n'accordent pas la dispense pour les diplômes obtenus hors de l'Union européenne** ;
> - la dispense de français peut exiger que votre diplôme comporte au moins une épreuve passée en français.

Les candidats libres peuvent aussi demander à être dispensés de l'EPS. Son coefficient n'est alors pas compté dans la moyenne.

CHAPITRE 03 – SUITE

LES ÉPREUVES PROFESSIONNELLES EN DÉTAIL

EP1 - TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GÂTEAUX DE VOYAGE · COEF. 8 · 5 H 30

Déroulé : une partie écrite (30 min), une partie pratique (4 h 50) et un oral (10 min).

Ce que vous faites : réceptionner et contrôler les produits, suivre les stocks, organiser votre poste, appliquer les règles d'hygiène, réaliser au moins deux pâtes (dont une pâte levée, levée feuilletée ou feuilletée), élaborer des crèmes, cuire et finir vos pâtisseries, puis évaluer votre production.

Exemple tiré d'un sujet récent : un flan aux pruneaux pour 8 personnes, des tuiles aux amandes et des pains au chocolat.

EP2 - ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX · COEF. 7 · 5 H 30

Déroulé : une partie écrite, une partie pratique et un oral.

Ce que vous faites : organiser la production, préparer les éléments de garniture et les fonds, monter, garnir, glacer et décorer un entremets et/ou des petits gâteaux, valoriser votre pâtisserie et calculer le coût des produits fabriqués.

COMMENT ÊTES-VOUS ÉVALUÉ ?

- la pertinence de l'organisation de votre production (écrit et pratique) ;
- la maîtrise des techniques de fabrication ;
- la fabrication de produits **commercialisables**, c'est-à-dire vendables en boutique ;
- la présentation de vos fabrications et leur dégustation (respect du sujet, aspect, goût) ;
- votre comportement professionnel et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

LORS DE L'ORAL

Après la pratique, le jury vous demande d'analyser une de vos fabrications indiquée dans le sujet, puis échange avec vous sur les tâches réalisées et les choix que vous avez faits. Entraînez-vous à expliquer simplement ce que vous avez fait et pourquoi.

S'ENTRAÎNER SUR DE VRAIS SUJETS

Les sujets des sessions précédentes sont publiés gratuitement par l'Éducation nationale (Banque nationale de sujets) et par plusieurs académies, notamment sur le site « Métiers de l'alimentation » de l'académie de Versailles. Les liens sont au chapitre 9.

04
PASSER LE CAP EN CANDIDAT LIBRE, PAS À PAS

Tout le monde peut se présenter au CAP Pâtissier en candidat libre : personnes en reconversion, demandeurs d'emploi, retraités, passionnés. Voici les conditions et les étapes à respecter.

LES CONDITIONS

- avoir **au moins 18 ans au 31 décembre** de l'année de l'examen ;
- ne pas être scolarisé dans un établissement scolaire ;
- aucune condition de nationalité ni de diplôme ;
- justifier des **stages** ou d'une **expérience professionnelle** en pâtisserie (ci-dessous).

LES STAGES OBLIGATOIRES

Pour pouvoir s'inscrire, le candidat libre doit avoir réalisé, **dans les trois années précédant la session** :

Stage	Durée minimale	Activités à pratiquer
Stage pour l'EP1	7 semaines consécutives (245 h)	Pôle 1 : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
Stage pour l'EP2	7 semaines consécutives (245 h)	Pôle 2 : entremets et petits gâteaux

- Le calcul se fait sur la base de 35 h par semaine : 14 semaines = 490 heures au total.
- Les deux stages peuvent se faire dans la même entreprise ou dans deux entreprises différentes.
- Seules les entreprises qui fabriquent leurs pâtisseries **à partir de matières premières** sont acceptées.
- Chaque stage est justifié par une **attestation sur le modèle imposé** par l'académie, à joindre au dossier d'inscription.
- Une expérience professionnelle d'au moins 14 semaines en pâtisserie (7 pour chaque pôle), justifiée par l'employeur, peut remplacer les stages.

> **Stage à l'étranger :** il est en général accepté si l'entreprise respecte les exigences du référentiel. Certaines académies demandent en plus que l'entreprise soit francophone et produise des pâtisseries de tradition française. Renseignez-vous avant de commencer votre stage.

CHAPITRE 04 – SUITE

LE CALENDRIER DE L'INSCRIPTION

01

OCTOBRE – NOVEMBRE

Inscription en ligne sur Cyclades, pendant la période ouverte par votre académie (environ 4 à 6 semaines).

02

APRÈS LA CLÔTURE

Vérification, signature et dépôt du récapitulatif d'inscription, avec les attestations de stage et les justificatifs.

03

DÉBUT D'ANNÉE

Réception de la convocation : date, lieu, matériel et tenue demandés.

04

MAI – JUIN

Passage des épreuves, en général dans un lycée ou un CFA désigné par le rectorat.

S'INSCRIRE SUR CYCLADES

L'inscription se fait uniquement en ligne, sur **Cyclades**, le portail des examens de l'Éducation nationale (candidat.examens-concours.gouv.fr). Elle est gratuite. Vous pouvez créer votre compte avant l'ouverture des inscriptions.

- Chaque académie fixe ses propres dates : elles se situent le plus souvent entre début octobre et fin novembre, pour une session en mai-juin de l'année suivante.
- On s'inscrit en principe auprès de l'académie de son lieu de résidence. Si vous résidez hors de France, contactez l'académie visée pour connaître la marche à suivre.
- Choisissez la catégorie **« autre individuel »** si vous n'êtes pas salarié.
- Indiquez vos choix au moment de l'inscription (langue vivante, dispenses, épreuve facultative) : ils deviennent **définitifs** après signature de la confirmation.

LA CONFIRMATION D'INSCRIPTION

Relisez-la très attentivement : nom, prénoms et date de naissance doivent être identiques à votre pièce d'identité, car ce sont eux qui figureront sur le diplôme. En cas d'erreur, corrigez-la directement sur votre compte Cyclades tant que le registre est ouvert. Datez, signez et déposez-la avec les pièces demandées **avant la date limite** : sans dossier complet, l'inscription est annulée.

VOTRE LISTE DE PIÈCES (À ADAPTER SELON L'ACADÉMIE)

- ☐ Récapitulatif d'inscription daté et signé
- ☐ Copie d'une pièce d'identité
- ☐ Attestation de stage EP1 et attestation de stage EP2 (modèles de l'académie), ou certificats de travail
- ☐ Copie de votre diplôme et relevé de notes, si vous demandez une dispense

> Une fois inscrit, prévenez l'académie si vous ne pouvez pas vous présenter. N'attendez pas le dernier jour : les dossiers incomplets ou envoyés en retard ne sont pas acceptés.

05
LE JOUR DE L'EXAMEN

Une bonne préparation matérielle vous évite le stress inutile. Vérifiez toujours la liste exacte jointe à votre convocation : celle-ci est indicative.

LE CARNET DE RECETTES

Un carnet de recettes personnel est autorisé pendant toute la durée des épreuves, à condition de respecter des règles strictes :

- il ne contient **que les ingrédients et leurs quantités**, sans aucune étape ni méthode de fabrication ;
- chaque quantité n'apparaît qu'une fois par recette, dans une seule unité ;
- il est **sur papier** : pas de tablette ni de téléphone (une version imprimée d'un fichier numérique est acceptée).

Un carnet non conforme est refusé. Pensez à un format compact et à des pages plastifiées pour le protéger des taches.

LE PETIT MATÉRIEL

Dans une mallette fermée, chaque ustensile marqué à votre nom :

- balance, fouet inox, maryses, spatules (éviter le bois)
- couteau d'office, couteau tour, couteau-scie (génoise, entremets)
- rouleau, corne, pinceau, zesteur, ciseaux
- palettes droite et coudée de plusieurs tailles
- pince à chiqueter
- poches, douilles unies et cannelées, douille Saint-Honoré
- emporte-pièces, cercles et moules usuels
- thermomètre électronique
- calculatrice (en mode examen, ou simple sans mémoire), stylos, règle

LA TENUE PROFESSIONNELLE

Obligatoire pour entrer dans le laboratoire :

- veste de cuisine
- pantalon professionnel
- tablier
- chaussures de sécurité antidérapantes
- toque, calot ou charlotte

Gardez votre tenue propre : ne vous essuyez jamais les mains dessus. Prévoyez aussi des pansements et des doigtiers.

LES RÈGLES

- seules les matières premières fournies par le centre d'examen sont autorisées ;
- téléphones et objets connectés éteints et rangés dans votre sac ;
- chaque épreuve pratique se termine par un oral et la remise en état du poste.

NOS 5 CONSEILS POUR LE JOUR J

1. Lisez tout le sujet avant de toucher un ingrédient. 2. Faites un planning minute par minute et suivez-le. 3. Travaillez propre et rangé, tout au long de l'épreuve. 4. Goûtez et contrôlez vos productions. 5. Gardez du temps pour la finition et la présentation : le jury juge des produits vendables.

06
LE LABORATOIRE DE PÂTISSERIE

Connaître l'organisation d'une entreprise vous aide pendant vos stages, et le sujet peut être abordé à l'écrit ou à l'oral de l'examen.

LA HIÉRARCHIE

Selon la taille de l'entreprise, les responsabilités sont confiées en fonction de l'expérience, des diplômes, des compétences professionnelles, de l'esprit d'initiative et de la capacité à encadrer.

Fonction	Rôle
Chef d'entreprise	Propriétaire ou gérant. Il connaît tous les postes mais se consacre surtout au commercial, à la gestion, à la rentabilité et au financement.
Chef de laboratoire	Bras droit du patron : organise et planifie le travail, prévoit les besoins et les coûts, rédige les fiches techniques, contrôle les livraisons, veille à l'hygiène et encadre l'équipe.
Sous-chef	Seconde le chef de laboratoire et le remplace en son absence.
Ouvriers (premier ouvrier, ouvrier)	Réalisent l'ensemble des fabrications et guident les plus jeunes.
Commis	Jeune professionnel sorti de formation, il aide à tous les postes.
Apprenti	Apprend le métier en passant par les différents postes, toujours encadré.

LES POSTES

Tourier : pâtes, fonçages, feuilletages, croissants, brioches.

Fournier : surveille les fermentations, gère les fours et les cuissons.

Entremétier : monte et décore entremets et gros gâteaux à partir des fonds et des crèmes.

Glacier : prépare les mix, glaces, sorbets et entremets glacés.

Chocolatier-confiseur : travaille le chocolat de couverture et les cuissons de sucre.

Traiteur : réalise les fabrications salées, plats et pièces pour réceptions.

Plongeur : assure la vaisselle et l'entretien général.

LES QUALITÉS ATTENDUES

- **Hygiène irréprochable** : personnelle, du matériel, des locaux et des matières premières.
- **Résistance physique** : station debout, horaires matinaux, pics d'activité les jours de fête.
- **Habileté et précision** : gestes sûrs, pesées exactes, finitions soignées.
- **Organisation et ordre** : chaque chose à sa place, pas de geste inutile.
- **Mémoire et curiosité** : retenir recettes et techniques, se documenter, prendre des notes.
- **Persévérance** : les échecs font partie de l'apprentissage.
- **Esprit d'initiative** : prendre un travail en main sans attendre.
- **Respect des ressources** : entretenir le matériel, ne pas gaspiller les matières premières.

07
APRÈS LE CAP

POURSUIVRE SA FORMATION

Le CAP ouvre la porte à des diplômes complémentaires ou de niveau supérieur :

- **Certificats de spécialisation (CS)**, qui remplacent depuis 2025 les mentions complémentaires (MC) : par exemple CS Pâtisserie de boutique, CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie ;
- **un autre CAP du secteur**, en un an : boulanger, chocolaterie-confiserie, glacier fabricant ;
- **BP** (brevet professionnel) et **BTM** (brevet technique des métiers), par exemple BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur ;
- **Bac pro Boulanger-pâtissier**.

ÉVOLUER DANS LE MÉTIER

Avec l'expérience, le titulaire du CAP peut devenir ouvrier qualifié, chef de partie, chef de laboratoire, puis s'installer à son compte. Se former tout au long de sa carrière reste essentiel.

LA VAE : FAIRE RECONNAÎTRE SON EXPÉRIENCE

La validation des acquis de l'expérience (VAE) permet d'obtenir tout ou partie d'un diplôme grâce à son expérience, salariée ou bénévole. Depuis la réforme de 2022-2023, **il n'y a plus de durée minimale d'expérience** : l'expérience doit simplement être en lien direct avec le diplôme visé. Il est aussi possible de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

LE SALAIRE EN FRANCE

Un pâtissier débutant est souvent payé autour du **SMIC**, soit **1 867,02 € brut par mois** pour 35 heures depuis le 1er juin 2026. La convention collective de l'entreprise peut prévoir un minimum plus élevé, et des majorations s'appliquent pour le travail du dimanche et des jours fériés. Le salaire progresse ensuite avec l'expérience et les responsabilités ; le revenu d'un artisan installé dépend entièrement de son activité.

Le SMIC est revalorisé au moins une fois par an, chaque 1er janvier : vérifiez le montant en vigueur sur service-public.gouv.fr.

08
LES CAP VOISINS

Ces trois CAP partagent avec le CAP Pâtissier les mêmes bases : niveau 3, préparation en 2 ans (1 an pour les titulaires d'un autre diplôme), en lycée professionnel, en apprentissage, en formation continue ou en candidat libre.

CAP BOULANGER

Le boulanger fabrique et vend pains et viennoiseries : pétrissage, fermentation, façonnage, enfournement et cuisson. Il travaille en boulangerie artisanale, en grande distribution ou dans l'industrie, souvent de nuit ou très tôt, le week-end et les jours fériés.

Ensuite : CS Boulangerie spécialisée, CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie, BP Boulanger, Bac pro Boulanger-pâtissier. Évolution possible vers chef d'équipe ou installation à son compte.

CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE (anciennement Chocolatier-confiseur)

Mi-artisan, mi-artiste, le chocolatier-confiseur travaille le chocolat et le sucre : bonbons, moulages, confiseries. Créativité, précision et hygiène très stricte sont indispensables. L'activité est très forte en période de fêtes. Le diplôme a été rénové récemment et a changé de nom.

Ensuite : CS Pâtisserie de boutique, BTM Chocolatier-confiseur. Débouchés dans l'artisanat, l'industrie, la grande distribution et l'hôtellerie de luxe.

CAP GLACIER FABRICANT

Le glacier élabore glaces, crèmes glacées, sorbets et entremets glacés : sélection des matières premières, dosages, pasteurisation, maturation, turbinage, durcissement et stockage au froid. Le travail suit le rythme des saisons, avec des pics l'été.

Ensuite : CAP Pâtissier en un an, BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur. Le glacier peut être salarié, artisan à son compte, fournisseur de restaurants ou marchand saisonnier.

SALAIRE

Dans ces trois métiers, le salaire d'un débutant en France se situe généralement autour du SMIC (voir chapitre 7).

09
SOURCES OFFICIELLES ET LIENS UTILES

Informations vérifiées en novembre 2026. En cas de doute, le texte officiel et la notice de votre académie font foi.

LE DIPLÔME

- Arrêté du 6 mars 2019 portant création du CAP « Pâtissier » (Légifrance) – legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000038376626
- Référentiel du CAP Pâtissier modifié en 2022 (Éduscol) – eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_patis.html
- Fiche CAP Pâtissier (Onisep) – onisep.fr
- Règles générales du CAP (IH2EF) – ih2ef.gouv.fr/certificat-daptitude-professionnelle-cap

L'INSCRIPTION EN CANDIDAT LIBRE

- Portail d'inscription Cyclades – candidat.examens-concours.gouv.fr
- Notices candidats libres CAP Pâtissier des académies (stages, attestations, dispenses) : Grenoble, Lille, Strasbourg, Nancy-Metz, La Réunion, Guadeloupe. Rendez-vous sur le site de votre académie, rubrique « Examens – CAP ».

S'ENTRAÎNER

- Banque nationale de sujets d'examens (Éduscol) – bnseep.eduscol.education.fr
- Site « Métiers de l'alimentation » de l'académie de Versailles (sujets, référentiels) – metiers-alimentation.ac-versailles.fr

EMPLOI ET PARCOURS

- Montant du SMIC (info.gouv.fr, revalorisation du 1er juin 2026) – info.gouv.fr
- Réforme de la VAE (Centre Inffo) – centre-inffo.fr · Service public de la VAE – vae.gouv.fr
- Mentions complémentaires devenues certificats de spécialisation (décret n° 2023-824 du 25 août 2023)

PATISLAND

PRÉPAREZ VOTRE CAP AVEC PATISLAND

Créée en 2009, Patisland est une école de pâtisserie française basée à Tanger. Nous préparons les adultes, en reconversion ou débutants, aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier conformément au référentiel officiel de l'Éducation nationale : formation pratique en laboratoire, dégustations, examens blancs et accompagnement jusqu'à l'examen.

www.patisland.fr · contact@patisland.fr · +212 6 44 44 42 83
40 avenue des Genévriers, Lotissement Narjiss n°1931, Branes, Tanger, Maroc

Rédaction et mise en page : Mohamed Marchouhi. Première édition : juillet 2009. Dernière révision : novembre 2026. © Patisland 2009–2026.