



**Obtenez votre
CAP Pâtissier à distance**

Cadre légal & certifications



Code RNCP : RNCP38765

Certificateur : Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

Le CAP Pâtissier est une certification professionnelle complète, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

Conformément à la réglementation, les candidats peuvent valider la certification dans son ensemble ou par blocs de compétences, selon le référentiel en vigueur.

Ce CAP n'est pas équivalent à d'autres certifications, mais il peut être complété par des diplômes spécifiques, comme la Mention Complémentaire Pâtisserie.

Des passerelles existent vers :

- Mention Complémentaire Pâtisserie
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier
- CAP Chocolatier Confiseur
- CAP Glacier Fabricant

Le CAP Pâtissier permet une insertion directe dans le monde professionnel (artisanat ou entreprise) ou une poursuite d'études vers des formations complémentaires.

A propos de

la fondatrice de Dream Pastry

Ahlem entame sa carrière dans la comptabilité avant de découvrir, en 2013, sa passion pour la pâtisserie et le cake design. Elle commence en apprenant seule, puis se forme auprès de professionnels à Paris, Londres et Moscou pour perfectionner sa technique.

Entre 2013 et 2021, elle exerce comme pâtissière professionnelle, travaillant en salon de thé et dans plusieurs centres de formation. Forte de cette expérience, elle se tourne naturellement vers la transmission.

En 2019, elle commence à former des passionnés avec une approche humaine et pédagogique. Deux ans plus tard, elle fonde Dream Pastry, un centre de formation en pâtisserie, accessible à tous.

Son objectif ? Accompagner les élèves, débutants ou en reconversion, avec bienveillance, exigence et passion, et les guider jusqu'à la réussite de leur CAP Pâtissier.



Dream Pastry

une école certifiée et reconnue



École **certifiée Qualiopi**,
une garantie de qualité
reconnue par l'État



100% finançable avec
le CPF



5.0 ★★★★★ 386 reviews

100 % de satisfaction
de nos élèves



100% de réussite de
nos élèves (2022-
2023-2024)



43.7 K followers sur
Instagram
32.3 K followers sur
Tiktok

- ⊕ Établissement privé déclaré auprès du Rectorat
- ⊕ Organisme de formation enregistré auprès de la préfecture d'Ile de France et de la DREETS

- ⊕ Formation 100% à distance
- ⊕ Formation 100% conforme au référentiel de l'Éducation Nationale

+ de 1000
apprenants en formation

Et si vous prépariez votre CAP Pâtissier autrement ?

Les formations en présentiel ne sont pas toujours idéales pour apprendre un métier manuel comme la pâtisserie :

- ✗ Le rythme est souvent trop rapide
- ✗ Pas toujours facile de bien voir les gestes techniques
- ✗ Difficile de pratiquer sereinement en suivant le cours en temps réel

Chez Dream Pastry, on vous propose une autre voie : une **formation 100 % à distance**, pensée pour votre réussite.

- ✓ Des **vidéos pas à pas** pour maîtriser chaque geste à votre rythme
- ✓ Une **plateforme en ligne** accessible à tout moment, depuis votre ordinateur ou votre téléphone.
- ✓ Un **coach dédié** pour vous guider à chaque étape
- ✓ Des **cours structurés** et conformes au référentiel officiel
- ✓ Un **planning flexible** : 6, 12 ou 18 mois selon vos contraintes perso ou pro

Avec Dream Pastry, vous mettez toutes les chances de votre côté pour réussir votre CAP Pâtissier, en toute liberté.



Programme du CAP Pâtissier chez Dream Pastry

Bloc 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage.

-  Gérer la réception des produits,
-  Effectuer le suivi des produits stockés,
-  Organiser son poste de travail,
-  Appliquer les règles d'hygiène,
-  Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication,
-  Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries :
à base pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues,
-  Évaluer sa production.

Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux.

-  Organiser la production,
-  Préparer des éléments de garniture,
-  Préparer les fonds d'un entremet et/ou de petits gâteaux,
-  Décorer un entremet et/ou de petits gâteaux,
-  Valoriser la pâtisserie élaborée,
-  Mesurer le coût des produits fabriqués.

 **Important**

14 Semaines de stage obligatoires pour le CAP Pâtissier

- dont 7 semaines consécutives en entreprise proposant des activités en adéquation avec le bloc 1,
- dont 7 semaines consécutives en entreprise proposant des activités en adéquation avec le bloc 2.

**Dispense possible : si vous justifiez d'une expérience pro de 14 semaines (ou 490h) dans le domaine avec attestations d'entreprise.*

Débouchés

du CAP Pâtissier

Le CAP Pâtissier est le diplôme de référence pour exercer dans le domaine de la pâtisserie.
Il ouvre la voie à de nombreuses opportunités professionnelles, en France comme à l'international :

Les métiers

- Pâtissier
- Artisan-chocolatier
- Confiseur
- Glacier
- Traiteur
- ect...

Les structures

- Boulangerie pâtisserie,
- Pâtisserie,
- Restaurant,
- Restauration collective,
- Salon de thé,
- À son propre compte.

Le salaire

Les salaires mensuels bruts peuvent être compris entre 1 500 € pour un débutant et 1 600 € pour un ouvrier plus qualifié.
Installé à son compte, le pâtissier peut dégager mensuellement des revenus allant de 2 600 à 4 600 €.



Comment ça marche ?

Simple, rapide et 100% accompagné

1

Je m'inscris facilement

- + J'accède à la plateforme dès validation.
- + Je reçois un mail de bienvenue avec toutes les infos.
- + Mon coach me contacte pour le démarrage.

2

J'apprends à mon rythme

- + Je me forme en ligne depuis mon téléphone ou mon ordi.
- + Je regarde les vidéos, je fais les quiz et je pratique chez moi.
- + Mon coach m'aide à construire un planning personnalisé.

3

Je me prépare à l'examen

- + On m'aide pour les démarches administratives
- + Je m'entraîne pour l'examen avec des conseils ciblés.
- + Je passe mon CAP en candidat libre, prêt(e) et confiant(e) !

Qu'est-ce qui nous différencie

des autres écoles CAP Pâtissier ?

	Autres écoles à distance	Dream Pastry
Cours en ligne (live & replay)	✓	✓
Webinaires interactifs	✓	✓
Accès à une plateforme d'e-learning	✓	✓
Examens blancs en conditions réelles	✗	✓ dans notre atelier pâtissier
Entraînements en présentiel encadrés	✗	✓ plusieurs sessions possibles
Suivi personnalisé par des pros	Parfois	✓ régulier et adapté
Accompagnement jusqu'au jour J	Général	✓ avec plan de progression
Communauté active d'apprenants	Limité	✓ groupe privé + entraide



Sabrina

Eleve CAP patissier

J'ai obtenu

MON CAP PÂTISSIER !

avec

**Dream
Pastry**

Clique ici pour découvrir
leurs témoignages en vidéo !

N'hésitez plus !

Rejoignez Dream Pastry

Une formation flexible, un accompagnement humain, et un vrai tremplin vers votre avenir en pâtisserie.



www.dream-pastry.fr
contact@dream-pastry.fr
+33 1 48 54 29 89