



DIPLÔME D'ÉTAT · PRÉPARATION À DISTANCE

CAP Pâtissier

2027 2028

Fais de ta passion *un métier reconnu.*

Prépare le CAP à ton rythme, depuis chez toi. Session 2027 si tes 14 semaines de stage sont déjà faites, session 2028 si tu démarres aujourd'hui. Pour adultes en reconversion et candidats libres, sans aucun prérequis.

🔍 Appel d'orientation gratuit · page 8

100 %

de réussite de nos
élèves
présentés depuis
2021

250

diplômés
depuis 2021

jusqu'à 230 h

de formation,
146 leçons vidéo

€ Éligible CPF

🛡️ Organisme certifié Qualiopi

★★★★★ 5/5 · +480 avis Google



Tu rêves de devenir pâtissier(e). *2027 ou 2028 : ton CAP a une date.*

Le CAP Pâtissier est le diplôme d'État qui ouvre le métier : en boutique, en laboratoire, en restauration ou à ton compte. Il se prépare à tout âge, sans diplôme, et se passe en candidat libre.

C'est pour toi si...

- ✓ tu veux changer de métier, sans lâcher tout de suite ton emploi
- ✓ tu pars de zéro, ou tu as des bases mais pas de méthode
- ✓ tu as besoin d'un cadre clair pour ne pas te disperser
- ✓ tu as déjà tenté seul(e) et l'examen t'a découragé(e)

Ce n'est pas pour toi si...

- ✗ tu cherches seulement quelques recettes : nos ateliers d'une journée sont faits pour ça
- ✗ tu ne peux pas consacrer quelques heures par semaine pendant l'année
- ✗ tu ne peux pas réaliser les 14 semaines de stage obligatoires

OÙ TRAVAILLER AVEC LE CAP

En boutique

Boulangerie-pâtisserie, pâtisserie, chocolaterie

En laboratoire

Traiteur, restauration collective

En restaurant

Restaurant, salon de thé, hôtellerie

À ton compte

Avec un diplôme reconnu pour t'installer

POURQUOI COMMENCER MAINTENANT

Tu pars de zéro ? *Ta session, c'est 2028.*



AUJOURD'HUI

Tu démarres

Accès immédiat à la plateforme et à ton plan de progression.



D'ICI L'ÉTÉ 2027

Formation et stage

Les cours à ton rythme, et les 14 semaines de stage en entreprise.



14 OCT. → 18 NOV. 2027

Inscription à l'examen

Sur Cyclades, avec ton attestation de stage. On t'aide à compléter le dossier.



SESSION 2028

Les épreuves

Deux épreuves de 5h30 et l'écrit de PSE, dans ton académie.

Stage déjà réalisé, ou expérience en pâtisserie qui t'en dispense ? Vise la **session 2027** : attestation exigée au dossier, inscription jusqu'au **18 novembre 2026**.



NOS RÉSULTATS

100 % de réussite
de nos élèves présentés
à l'examen depuis 2021.

250 élèves Dream Pastry ont obtenu leur CAP Pâtissier depuis 2021. Beaucoup partaient de zéro. Ce qui a fait la différence : un cadre clair, de la pratique, et un accompagnement jusqu'au jour J.

Dream
Pastry

Ils étaient à ta place. *Aujourd'hui, ils sont diplômés.*



DIPLÔMÉ DU CAP PÂTISSIER

« Si j'avais un mot à dire, ce serait la bienveillance de toutes les équipes. Je pars de loin et aujourd'hui je suis diplômé, j'en suis très content. »

Samir · témoignage vidéo



DES ATELIERS AU DIPLÔME

« J'ai fait mes premiers ateliers chez Dream Pastry en 2024 et ça m'a donné envie de passer mon CAP. Aujourd'hui, je suis diplômée. »

Nadia · témoignage vidéo



DIPLÔMÉE DU CAP PÂTISSIER

« Franchement, aucun regret. La preuve aujourd'hui : j'ai eu mon CAP pâtisserie et j'en suis très fière. »

Amira · témoignage vidéo



J'ai effectué ma formation CAP pâtissier l'année dernière et j'ai obtenu mon diplôme avec leurs cours et leur plateforme ! Les formatrices sont à l'écoute et pédagogues.

Océane · avis Google vérifié



J'ai commencé chez Dream en 2022 et aujourd'hui je suis fière d'avoir obtenu mon diplôme de CAP pâtisserie au sein de leur école.

Sab · avis Google vérifié

L'ÉCOLE

Une fondatrice passée *par la même reconversion.*

Ahlem travaillait dans la comptabilité quand elle a découvert la pâtisserie, en 2013. Formée à Paris, Londres et Moscou, pâtissière professionnelle jusqu'en 2021, elle a fondé Dream Pastry pour accompagner débutants et reconversions jusqu'à leur CAP.

DREAM PASTRY EN BREF

- ✓ Organisme certifié Qualiopi
- ☐ Établissement déclaré auprès du rectorat
- ⦿ Conforme au référentiel de l'Éducation nationale
- 👥 Plus de 2 000 apprenants formés

Tout le référentiel, *bloc par bloc*.

Niveau 3

Diplôme d'État,
RNCP38765

2 blocs

Validation complète ou
par blocs

18 ans

minimum au 31/12 de
l'année d'examen

2 × 5h30

d'épreuves pratiques,
plus l'écrit de PSE

BLOC 1 · ÉPREUVE EP1

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- ✓ Réceptionner et suivre les produits stockés
- ✓ Organiser son poste, appliquer les règles d'hygiène
- ✓ Élaborer les crèmes selon leur technique
- ✓ Préparer, cuire et finir pâtes, petits fours, meringues
- ✓ Évaluer sa production
- ✓ PSE : l'écrit rattaché à l'EP1, inclus dans la formation

BLOC 2 · ÉPREUVE EP2

Entremets et petits gâteaux

- ✓ Monter des entremets selon les techniques
- ✓ Réaliser des petits gâteaux conformes à l'examen
- ✓ Travailler chocolat, glaçages et décors
- ✓ Maîtriser températures et textures
- ✓ Évaluer et présenter sa production

CE QUE TU APPRENDRAS À RÉALISER



Le tour

Feuilletage, galettes,
pithiviers



La pâte à choux

Éclairs, choux, crèmes



Les entremets

Mousses, inserts, glaçages



Petits fours

Macarons, moelleux,
viennoiseries

LA PLATEFORME

146 leçons vidéo, quiz, fiches recettes
et carnet : PSE incluse, accessible à vie,
24h/24.

TON COACH

Il construit avec toi un planning
personnalisé et te suit pendant 12 mois.

LE STAGE

14 semaines en entreprise, **avant l'inscription à l'examen** : pâtisserie, boulangerie ou restaurant avec desserts à l'assiette, en France ou à l'étranger. Convention fournie, dispense possible selon expérience.

Deux formules, *un seul objectif.*

CAP ONLINE

Essentiel

2 000 €

éligible CPF

100 % à distance. Pour les profils autonomes, qui avancent à leur rythme.

- ✓ Plateforme e-learning CAP, accessible à vie
- ✓ Vidéos et recettes conformes au référentiel
- ✓ Méthode CAP et plan de progression
- ✓ Coach pédagogique pendant 12 mois
- ✓ Convention de stage fournie

LE PLUS CHOISI POUR RÉUSSIR

RÉUSSITE EXAMEN

Élite

4 000 €

éligible CPF

Tout l'Essentiel, plus la pratique au laboratoire et un stage garanti.

- ✓ Tout le contenu de l'Essentiel
- ✓ Boot camp CAP : 4 jours (28 h) au labo
- ✓ Examens blancs EP1 et EP2 corrigés
- ✓ Mallette de matériel offerte
- ✓ Stage garanti, ou remboursé

Ce que l'Élite ajoute à l'Essentiel

+ 2 000 €

Boot camp CAP intensif : 4 jours (28 h) au laboratoire, en conditions d'examen	28 h de pratique encadrée
Deux examens blancs, EP1 et EP2 (5h30 chacun), corrigés selon les critères du jury	11 h d'épreuves
Mallette de matériel professionnel, pour s'entraîner et passer l'examen	valeur 500 €
Stage de 14 semaines garanti, avec accompagnement jusqu'à l'obtention	remboursé si non trouvé

CE QUI NOUS DIFFÉRENCIE

AUTRES ÉCOLES À DISTANCE

DREAM PASTRY

Examens blancs en conditions réelles	Rarement	Dans notre laboratoire
Suivi personnalisé par des pros	Parfois	Régulier et adapté
Accompagnement jusqu'au jour J	Général	Avec plan de progression
Communauté d'apprenants	Limitée	Groupe privé et entraide

AVEC LE CPF

150 €

C'est ce qu'il peut te rester à payer si ton solde CPF couvre la formation : la participation forfaitaire de l'État, et **0 €** si tu es demandeur d'emploi. Sinon : paiement en plusieurs fois sans frais, ou financement OPCO. Lors de l'appel, on calcule ton reste à charge exact.

Ce qu'on nous demande *avant de se lancer.*

« Je n'ai aucune base »

Aucun diplôme ni expérience n'est demandé. Le programme part des fondamentaux : la plupart de nos diplômés ont commencé comme toi.

« Je travaille à temps plein »

Tout est à distance, accessible 24h/24. Ton coach construit un planning adapté à tes horaires, sur 12 mois.

« Combien je vais vraiment payer ? »

Avec un solde CPF suffisant : environ 150 € (0 € si tu es demandeur d'emploi). Sinon, plusieurs fois sans frais ou OPCO.

« Et si je ne trouve pas de stage ? »

Le champ est large : pâtisserie, boulangerie, hôtel ou restaurant avec desserts à l'assiette, en France comme à l'étranger. À planifier tôt, car les 14 semaines doivent être faites avant l'inscription. En Élite : stage garanti ou remboursé.

« Et si je rate l'examen ? »

On te prépare aux épreuves, personne ne peut garantir le résultat. Ta plateforme reste accessible à vie : tu gardes tout pour la session suivante.

« À distance, vais-je tenir ? »

Si tu as besoin de cadre, choisis l'Élite : boot camp et CAP blancs au laboratoire, pour pratiquer avec une formatrice.

« Où se passe l'examen ? »

Dans ton académie, près de chez toi : deux épreuves pratiques de 5h30 et l'écrit de PSE. Tu t'inscris sur Cyclades, et on te guide pas à pas.

« Quand puis-je commencer ? »

Dès aujourd'hui : l'accès à la plateforme est ouvert dès la validation de ton inscription.



Notre laboratoire, à Rosny-sous-Bois

C'est ici qu'ont lieu le boot camp et les CAP blancs de la formule Élite. Groupes de 6 stagiaires maximum.

L'essentiel à savoir *avant de t'inscrire*

✧ PUBLIC ET PRÉREQUIS

Adultes, débutants acceptés. 18 ans minimum au 31/12 de l'année d'examen. Dispense de matières générales selon tes diplômes ; la PSE reste due.

📅 DÉLAI D'ACCÈS

Plateforme ouverte dès la validation. Avec le CPF, le délai de Mon Compte Formation s'applique.

🎯 ÉVALUATION

Entraînements progressifs ; en Élite, CAP blancs corrigés. Diplôme délivré par l'Éducation nationale ; attestation de formation remise.

📁 MÉTHODES

E-learning (146 leçons, quiz, fiches), coach dédié 12 mois, laboratoire en formule Élite.

♿ ACCESSIBILITÉ

Handicap : contacte notre référente, **Mme Firdaous YAMANI**, avant l'inscription, y compris pour l'examen.

📍 LABORATOIRE

1 rue des Polyanthas, 93110 Rosny-sous-Bois. Dates sur dream-pastry.fr/calendrier.

LA PROCHAINE ÉTAPE

Parlons de *ton projet*.

Un appel d'orientation gratuit de 15 minutes, sans engagement, avec un conseiller pédagogique.

- 1 **On fait le point sur ton projet** : ta situation, ton expérience, ton objectif.
- 2 **On te conseille la bonne formule** : Essentiel ou Élite, selon ton besoin de cadre et de pratique.
- 3 **On calcule ton reste à charge** avec ton CPF, et on t'aide pour l'inscription avant le 18 novembre.



SCANNEZ POUR
ÊTRE RAPPELÉ(E)
SUR WHATSAPP

☎ 01 48 54 29 89 · tous les jours, 9h30 – 17h30

💬 WhatsApp 07 56 84 27 07

🌐 dream-pastry.fr/reussissez-votre-cap