

15ème législature

Question N° : 40995	De M. Jean-Charles Larssonneur (Agir ensemble - Finistère)	Question écrite
Ministère interrogé > Travail, emploi et insertion		Ministère attributaire > Éducation nationale, jeunesse et sports
Rubrique > formation professionnelle et apprentissage	Tête d'analyse >Apprentissage en pâtisserie	Analyse > Apprentissage en pâtisserie.
Question publiée au JO le : 14/09/2021 Réponse publiée au JO le : 08/03/2022 page : 1595 Date de changement d'attribution : 19/10/2021		

Texte de la question

M. Jean-Charles Larssonneur interroge Mme la ministre du travail, de l'emploi et de l'insertion sur l'apprentissage en pâtisserie. En annexe 1 a) de l'arrêté du 6 mars 2019 portant création de la spécialité « pâtissier » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance, il est indiqué que les « entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les : pâtisseries artisanales, pâtisseries-boulangeries artisanales, pâtisseries-chocolateries artisanales, grandes et moyennes surfaces (disposant d'un laboratoire pâtisserie) ». En l'état actuel du droit, les restaurants gastronomiques sont donc exclus des dispositions de cet arrêté. Pourtant, ils présentent les garanties suffisantes permettant aux apprentis d'acquérir les bases techniques et pratiques de leur futur métier. Leur intégration serait susceptible d'encourager les vocations et l'apprentissage et de favoriser la transmission du savoir. Il souhaite donc connaître son opinion sur cette proposition.

Texte de la réponse

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) « Pâtissier », qui est un diplôme délivré par le ministre chargé de l'éducation nationale, est défini par l'arrêté du 6 mars 2019, et notamment par ses annexes, publiées au JORF. L'annexe III relative aux périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) du référentiel du CAP Pâtissier donne le cadre général : « Seules les entreprises fabriquant les produits de pâtisserie à partir de matières premières peuvent accueillir les apprenants ». L'annexe I relative au référentiel d'activité professionnelle précise par ailleurs que « les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les : - pâtisseries artisanales, - pâtisseries-boulangeries artisanales, - pâtisseries-chocolateries artisanales, - grandes et moyennes surfaces (disposant d'un laboratoire pâtisserie) ». Les restaurants et traiteurs disposant de laboratoires de pâtisserie, qui pourtant fabriquent des produits de pâtisserie à partir de matières premières et qui embauchent des pâtissiers une fois diplômés (ce qui est bien mentionné dans le référentiel du diplôme), ne sont pas éligibles en tant que lieux de formation car dans nombre de cas ils ne peuvent pas couvrir l'ensemble des compétences du référentiel en raison du périmètre restreint de leur gamme de produits. Ainsi, la liste des lieux susceptibles d'accueillir les stagiaires est bien celle prévue par l'annexe I relative au référentiel d'activité professionnelle. Ces lieux ne sont que « susceptibles » d'être retenus, car certains d'entre eux ne peuvent couvrir l'ensemble des compétences du référentiel (par exemple une pâtisserie qui serait spécialisée sur quelques produits particuliers). Pour les candidats individuels, ce sont les services des examens et concours du rectorat d'inscription du candidat, avec l'aide des inspecteurs et experts du diplôme, qui apprécient la qualité des lieux de stages pour valider les attestations fournies par les candidats pour



s'inscrire à l'examen. L'expérience a montré que tout écart à cette liste d'entreprises est de nature à pénaliser les candidats à l'examen. Enfin, il convient de souligner que la spécificité des desserts de restaurant et la nature des compétences attendues pour leur réalisation sont pleinement reconnues et prises en compte dans le cadre d'une mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant ».