



CAP Pâtissier

ACCES

Après une 3^{ème}.

OBJECTIFS DE FORMATION

Au cours de la formation l'élève va acquérir des connaissances sur la fabrication de pâtisseries et de viennoiseries

COMPETENCES REQUISES

Maîtriser les processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation, y compris au moyen de l'outil informatique, de l'utilisation appropriée des équipements et matériels dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement.



DEBOUCHES PROFESSIONNELS ET POURSUITES D'ETUDES

- Dans le secteur artisanal (boutique boulangerie pâtisserie chocolaterie glacerie, salon de thé, traiteur)
- Vie active
- Le titulaire du CAP Pâtissier peut compléter sa formation par l'obtention d'autres diplômes de même niveau (CAP connexes, mentions complémentaires) ou d'un Bac Pro Boulanger-Pâtissier.



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Ateliers expérimentaux de Pâtisserie, ateliers d'apprentissage, de renforcement et de mise en situation professionnelle de Pâtisserie.
- Technologie Professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel.
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Formation Secouriste Sauveteur du Travail

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français, Histoire, Géographie et ECJS
- VSP : Vie sociale et professionnelle
- Anglais
- Mathématiques et Sciences Physiques
- EPS
- Arts Appliqués

FORMATION ET EVALUATION EN ENTREPRISE

Durée : 16 semaines sur 2 ans



Lycée des métiers
des Arts du goût
et des Services à la
personne

