

CAP Pâtissier

ACCES

Après la 3^{ème} collège ou la 3^{ème} PAM
Après un CAP, BEP, BP, BAC, BTS, ...
En formation Continue

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 glacierie, salon de thé, traiteur)
- 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.



Contenu de la Formation

Sous Statut scolaire :

- **60% d'enseignement Professionnel :**
Bloc 1 : Tour, Petits fours secs et moelleux, Gâteaux de voyage
Bloc 2 : Entremets et Petits Gâteaux
- **40% d'enseignement Général :**
Français, Histoire, Géographie et Enseignement Moral et Civique
Mathématiques et Sciences Physiques et Chimiques
Education Physique et Sportive
Langue Vivante Obligatoire
Arts Appliqués et Cultures Artistiques

14 semaines de stage en Entreprises (PFMP) sur les 2 ans

Sous Statut d'Apprenti(e) en classe de Terminale CAP en 1 an

420 h de formation (Enseignement Professionnel et Enseignement Général) avec une alternance de 13 semaines de 35h au lycée et le reste en Entreprise

Possibilité d'obtenir le CAP en 1 an sous conditions

