

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PÂTISSIER



16 semaines de stage

LA FORMATION

- Préparer et cuire différentes pâtes et garnitures, confectionner et décorer de gâteaux
- Exécuter de pièces pour lunchs, éventuellement des plats préparés

LES QUALITÉS

- Esprit créatif et sens artistique
- Bon niveau en sciences
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après une 3e générale, ou une 3e préparatoire aux projets professionnels
- Deux années

DÉBOUCHÉS

- Salarié en pâtisserie ou confiserie artisanale, restaurant, entreprises industrielles
- Après solide expérience professionnelle, installation à son compte envisageable

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie professionnelle. Les meilleurs élèves peuvent poursuivre éventuellement leur formation en :

- Mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée
- Baccalauréat professionnel Boulangerie Pâtisserie

LE CONTENU DE LA FORMATION

DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie, Éducation à la citoyenneté, LV1 - Anglais, Mathématiques, Physique Chimie, Arts appliqués et cultures artistiques, Éducation physique et sportive

DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement, Connaissance de l'entreprise, Technologie professionnelle, Travaux pratiques

