

CAP PÂTISSIER

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer en pâtisserie artisanale ou industrielle, en restauration commerciale ou spécialisée, ou encore chez un traiteur.

Il exerce son activité dans le respect des procédés de transformation, des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, mais aussi des préconisations liées au développement durable (comme la lutte contre le gaspillage).

Il devra être capable de :

- Participer à la confection des pâtisseries (gâteaux, petits fours, entremets..) , des chocolats, des confiseries (pralinés, nougats, pâtes de fruits), des viennoiseries et des glaces
- Présenter les produits de pâtisserie et de viennoiserie, contribuer à leur mise en valeur et participer à l'acte de vente
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées



Public visé : Etre âgé de 15 à 29 ans révolus



Lieu : UFA Jules Verne à Saverne



Durée : 2 ans



Apprentissage : 3 jours tous les 15 jours en centre



Diplôme de l'Education nationale (niveau 3)

PROGRAMME

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques
Technologie professionnelle
Prévention, Sécurité et Environnement

Enseignement général :

Mathématiques - Physique - Chimie
Français - Histoire - Géographie
Langue vivante
Arts Appliqués
Éducation physique et sportive

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Pâtissier, Pâtissier de restaurant
- Cake designer
- Pâtissier-Glacier, Pâtissier-Chocolatier, Pâtissier-Confiseur

Poursuite d'études

- CAP Boulanger en 1 an
- CAP Chocolatier
- Mention Complémentaire Employé Traiteur
- BTM Pâtissier



CONTACT

Elisabeth GEBHARDT
Chargée de développement
03 88 71 19 31 - 07 86 93 40 70
elisabeth.gebhardt@cfa-academique.fr

RETROUVEZ TOUS LES
DÉTAILS DE CETTE
FORMATION EN
FLASHANT CE QR CODE

