



# CAP Pâtisserie

Le titulaire du CAP Pâtisserie sait préparer et organiser ses fabrications. Il gère le stock de produits et denrées, fabrique les pâtes, les crèmes, les gâteaux, les petits pains secs, la viennoiserie, les tartes, entremets..

**FORMATION EN 2 ANS, SCOLAIRE OU ALTERNANCE**

## Recrutement

À la sortie du collège, "prépa-métiers", SEGPA.

## Formation

### Domaine général :

- Français, histoire, géographie, EMC
- Mathématiques, sciences physiques
- Arts appliqués
- Anglais
- EPS

### Domaine professionnel :

- Production de pâtisserie
- Gestion appliquée
- Prévention Sécurité Environnement (PSE)

## Compétences professionnelles

Travailler comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en grande distribution ou en entreprise industrielle.

Organiser son poste de travail et participer à l'approvisionnement et au stockage des produits et denrées.

Avec une solide expérience, s'installer à son compte.

## Aptitudes requises

Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse.  
Sens de l'organisation.  
Bonne résistance à la station debout.  
Sens esthétique et bonne mémorisation.

## Stage

Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP).  
7 semaines en 1ère année.  
7 semaines en 2nde année.  
Ces périodes conduisent à l'évaluation des capacités et compétences professionnelles.

## Poursuite d'études

Entrée dans la vie active.  
Bac pro Alimentation option Boulangerie Pâtisserie en 2 ans.  
Mention complémentaire.  
Bac Pro Boulanger.  
BTM pâtissier confiseur glacier traiteur.

## Inscription

Entretien de l'élève et de la famille, sur rendez-vous auprès du Chef d'établissement, ou auprès de la Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles et Technologiques (DDFTP).

Plus d'informations au 03 22 95 59 58.