

CAP PÂTISSIER

Statut scolaire ou apprenti
Formation continue pour adulte

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Pâtissier

- Secteur artisanal (boutique boulangerie-pâtisserie, chocolaterie, glacerie, salon de thé, traiteur)
- Grandes et moyennes surfaces

COMPÉTENCES ACQUISES

- ✓ Maîtrise des processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation
- ✓ Respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement

CONTENU DE LA FORMATION

SCOLAIRE

60% d'enseignement professionnel
(Technologie, Sciences appliquées, Gestion appliquée, TP de boulangerie)

40 % d'enseignement général
(Fr, Maths, Anglais, H-Géo, Phy-Chimie, EPS, Arts appliqués et Cultures artistiques)

APPRENTI

420 h de formation par an (13 semaines de 35 heures)

Boutique
pédagogique

14 semaines
en entreprise
(sur les 2 ans,
en statut scolaire)