

PÂTISSERIE

CAP / Certificat d'Aptitude Professionnelle



DÉFINITION DU MÉTIER ?

Le métier de pâtissier consiste à confectionner les tartes, les viennoiseries, les entremets, les gâteaux individuels.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le pâtissier peut travailler dans l'artisanat, la grande distribution, l'hôtellerie-restauration, l'événementiel (traiteur) en France et à l'étranger.



Lycée des Métiers
de Bouche et
d'Hôtellerie
**CHATEAU des
COUDRAIES**

PÂTISSERIE

CAP

FORMATION

DESCRIPTION

Nature du diplôme : CAP

Durée de la formation : Deux années scolaires

Niveau terminal d'études : Niveau V

OBJECTIFS

- o Réaliser différents entremets
- o Confectionner des pâtisseries classiques individuelles
- o Fabriquer des viennoiseries
- o Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

MATIÈRES

moyenne hebdomadaire par an

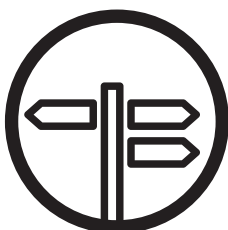
- o Arts appliqués : 2h
- o EPS : 2h30
- o Gestion : 2h
- o Langue(s) : 2h
- o Lettres/histoire-Géo-EMC : 3h30
- o Maths/sciences : 3h30
- o Sciences appliqués/PSE : 3h

- o Travaux pratiques : 10h
- o Techno : 1h45
- o Projet Pluridisciplinaire
à Caractère Professionnel : une demi-heure

PFMP

Période de Formation
en Milieu Professionnel

16 semaines de stage en
entreprise sur **2 ans**



PERSPECTIVES SCOLAIRES

À la suite du CAP il est possible de poursuivre ses études (en bac pro ou en mention complémentaire CAP Chocolatier)

