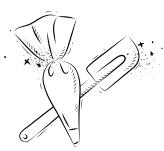


# CAP PATISSERIE



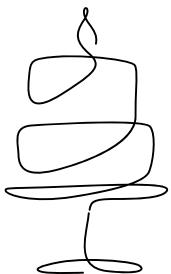
## Certificat d'Aptitude Professionnelle - 2 ans

### OBJECTIFS

- Acquérir les compétences pour exercer un emploi en cuisine dans tous les secteurs de la restauration commerciale ou collective

#### Être notamment en capacité de :

- Confectionner des produits de pâtisserie, viennoiserie et préparations salées
- Développer des compétences en matière de créativité
- Acquérir des "tours de main"
- Apprendre à choisir avec goût et méthode les bons ingrédients
- Travailler les formes et les couleurs pour soigner la présentation des produits
- Développer une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur



### PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en certificat de spécialisation (CS) ou en 2 ans en bac professionnel de niveau 3



### QUALITÉS PROFESSIONNELLES

