

PÂTISSERIE

MENTION COMPLÉMENTAIRE



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 (1 an)

FORMATION DESCRIPTION

Nature du diplôme : CAP

Durée de la formation : Une année scolaire

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

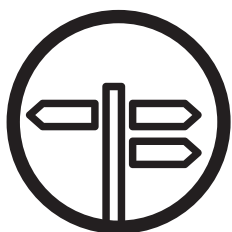
MATIÈRES moyenne hebdomadaire par an

- o Arts appliqués : 1h30
- o EPS : 2h
- o Gestion : 2h30
- o Langue(s) : 1h
- o Lettres/histoire-Géo-EMC : 1h
- o Maths/sciences : 1h30
- o Sciences appliqués/PSE : 3h30

- o Travaux pratiques : 11h
- o Techno : 1h30
- o Projet Pluridisciplinaire
à Caractère Professionnel : 1h

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 ??

