



PROCÉDURE D'ADMISSION EN CAP PÂTISSIER 1 AN

Dossier de candidature à réclamer au lycée auprès du secrétariat de direction.

Etude des dossiers de candidatures par une commission.

CAP PÂTISSIER 1 AN

Pour offrir à chaque jeune une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, espaces de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

Serge LE ROUX

Proviseur et l'ensemble de l'équipe



CAP Pâtissier en 1 an

L'INSERTION PROFESSIONNELLE:

Cette formation s'adresse aux élèves qui veulent y acquérir des bases professionnelles solides en pâtisserie suivant un enseignement de pratique professionnelle et une formation en entreprise. Elle est réservée à des titulaires d'un diplôme de cuisine (CAP, BAC PRO, BAC TECHNO, BTS). Elle s'adresse également aux adultes qui veulent se reconvertir.

Ce CAP est un diplôme qualifiant, permettant à ceux qui le souhaitent, d'entrer dans la vie active et d'exercer le métier de pâtissier dans différents secteurs :

- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire,
- pâtisserie-boulangerie artisanale,
- pâtisserie-chocolaterie artisanale,
- glacerie artisanale fabricant,
- grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie),
- restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé),
- traiteur,
- pâtisserie industrielle.

Le pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.

Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Il doit aussi faire preuve de créativité artistique pour la décoration de ses pâtisseries : fleurs en sucre, glaçage, chocolat, nougatine...

Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des produits réalisés.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

ORGANISATION DES ÉTUDES:

Matières	Horaires hebdomadaires
Arts appliqués et cultures artistiques	2 h
Enseignement professionnel et technologique dont le chef d'oeuvre	17 h
Gestion appliquée à la filière	1 h
Sciences appliquées + PSE	2 h

Périodes de Formation en Milieu Professionnel:

Les élèves sont en formation en milieu professionnel pour une période de **8 semaines**, réparties sur l'ensemble du cycle.

QUE FAIRE APRÈS LE CAP?

- Mentions complémentaires
- Baccalauréats professionnels
- Brevets techniques des métiers (www.cecocof.asso.fr/pdf/fiche-btมป์atissier.pdf)
- Brevet de maîtrise
- Vie professionnelle