

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

Etude des dossiers de candidatures par une commission.

la closerie
LYCÉE HÔTELIER • SAINT-QUAY-PORTRIEUX

PORTES
OUVERTES
SAMEDI 7 FÉVRIER 2026
9H / 15H30



CAP PÂTISSIER

1 an

Pour offrir à chaque apprenti une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : salle d'analyse sensorielle, espace de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

Mohamed MOUQUERE

Proviseur et l'ensemble de l'équipe

Certificat d'aptitude professionnel

CAP Pâtissier en 1 an

L'INSERTION PROFESSIONNELLE

Cette formation s'adresse aux élèves qui veulent acquérir les bases professionnelles de pâtisserie en suivant un enseignement de pratique professionnelle au lycée 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 reconverter.

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'œuvre	17 h
Gestion appliquée à la filière	1 h
Sciences appliquées + PSE	2 h

Périodes de Formation en Milieu Professionnel

8 semaines

réparties sur l'année scolaire

QUE FAIRE APRÈS LE CAP?

- Certificat de Spécialisation (nouvelle nomination des Mentions complémentaires à compter du 1er janvier 2025)
- Baccalauréats professionnels
- Brevets techniques des métiers (www.cecocf.asso.fr/pdf/fiche-bttmpatissier.pdf)
- Brevet de maîtrise
- Vie professionnelle