

Alimentation

CAP Pâtissier

Une formation en alternance sur 2 ans

Un accompagnement personnalisé pour chaque apprenti(e)

En entreprise

(34 semaines par an)

L'encadrement est assuré par un maître d'apprentissage expérimenté

L'apprenti(e) travaille dans une **pâtisserie** ou **chocolaterie**.

Compétences développées

L'apprenti(e) conçoit un plan de travail et dresse la liste du matériel et des denrées nécessaires. Il **cuit les fabrications** ou **effectue des mélanges** en respectant la réglementation. Il doit aussi évaluer les évolutions des produits. Enfin, il réalise les opérations élémentaires de **finitions et de décors**.

Au CFA

(13 semaines par an)

La formation, complète et enrichissante, combine des cours pratiques et théoriques.

Modules de formation

- > Fabrication de produits :
Pâtisserie : entremets divers, petits fours, gâteaux pour lunch, croquembouche, nougatine
Chocolaterie : couvertures, décors
- > Mathématiques, Français
- > Pratique
- > Technologie
- > Dessin
- > Connaissance de l'entreprise
- > Sciences appliquées aux équipements et à l'hygiène alimentaire
- > Vie Sociale et Professionnelle
- > Education Physique et Sportive

Le profil adapté

Cette formation est destinée aux jeunes de 16 ans (ou de 15 ans sortant de 3ème)

L'apprenti(e) doit être **organisé** et soigneux dans son travail. L'**attirance pour les arts culinaires** et le respect de l'**hygiène** sont des qualités indispensables. Le jeune doit aussi être **créatif** et aimer le travail bien fait.



Les débouchés professionnels

- > Ouvrier en laboratoire