



13 Avenue de Charbonnier

63570 BRASSAC LES MINES

Mail : 0630012W@ac-clermont.fr

Tél : 04 73 54 17 69

Fax : 04 73 54 05 62

<http://www.lycee-rabelais-brassac.fr>



Admission

Après la classe de 3^{ème} ou réorientation pendant ou après la classe de 2^{nde} GT ou 2^{nde} Bac Pro

Sous statut scolaire :

14 semaines sur 2 ans

Par apprentissage :

420 h de formation en lycée par an

Enseignements généraux

10h00

AP, consolidation, orientation

3h00

Enseignements pro

20h00

Objectifs

Effectuer des commandes, **gérer** les stocks de produits,
Réaliser des inventaires réguliers,
Préparer les pâtisseries et les viennoiseries, **organiser** leur fabrication,
Fabriquer les pâtes, les crèmes,
Décorer les desserts, les présenter et les décrire,
Être au contact de la clientèle pour répondre aux questions,
Vendre et signer les commandes spéciales,
Respecter les règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et la sécurité au travail.



Aptitudes

Hygiène et propreté
Résistance physique : station debout
Goût pour le travail en équipe
Sens artistique et créatif développé
Faire preuve de minutie et de patience
Rapidité d'exécution, discipline, organisation
Méticuleux, rigoureux, précis
Répondre aux attentes et aux goûts des clients
Posséder un bon relationnel

Emplois concernés

Ouvrier de production en pâtisserie et glacerie,
Traiteur artisanal (entreprise industrielle ou grande distribution),
Avec une solide expérience, pourra s'installer à son compte,
Etre embauché dans l'hôtellerie-restauration ou l'industrie agroalimentaire.



Examens

Le **CAP Pâtissier** s'obtient en cumulant les évaluations de **CCF** (Contrôles en Cours de Formation) en enseignement général (épreuves écrites, orales) et les épreuves ponctuelles de l'enseignement professionnel sauf EP1.

Débouchés

Qualification professionnelle dont la finalité est l'insertion sur le marché du travail

Possibilité de poursuivre vers : CAP Chocolaterie-Confiserie (1 an) Niveau 3
MC ou Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique (1 an) Niveau 3
Bac Pro Boulangerie - Pâtisserie (2 ans avec un CAP, après la 3^{ème} 3 ans) Niveau 4
Brevet Technique des Métiers Pâtissier (2 ans)