

CAP PATISSIER

FORMATION DIPLÔMANTE
NIVEAU 3

PÉRIODES EN ENTREPRISES :
14 SEMAINES SUR 2 ANS

SOUS STATUT SCOLAIRE OU PAR APPRENTISSAGE

Objectifs de la formation :

- 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.

Admission : Après la classe de 3ème ou réorientation depuis une classe de seconde.



SOFT SKILLS

- Sens artistique et créatif développé
- Hygiène et propreté
- Esprit d'équipe
- Résistance physique : station debout
- Faire preuve de minutie et de patience
- Posséder un bon relationnel
- Rapidité d'exécution, discipline et organisation



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



POURSUITE D'ÉTUDES

- CS pâtisserie de boutique
- CAP chocolatier-confiseur
- CAP boulanger
- BAC Pro boulanger-pâtissier



EXAMENS

- CCF (Contrôles en Cours de Formation)
- PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel)



ENT



Lycée Professionnel François Rabelais
13 avenue de Charbonnier
63570 Brassac Les Mines
Mail : 0630012w@ac-clermont.fr
Tél : 04 73 54 05 62