CAP Pâtissier (1 an)

FORMATION DIPLÔMANTE
NIVEAU 3

FORMATION EN CENTRE : 420H

PAR APPRENTISSAGE

- **Objectifs de la formation :**

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

Admission prérequis : Etre titulaire d'un des diplômes suivants : CAP Chocolaterie-Confiserie, CAP Cuisine, CS Cuisinier en Desserts de Restaurant, CAP Production et Service en Restaurations, Bac pro Cuisine et CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant, Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration. Examen des dossiers complets en commission, entretien préalable si besoin.

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 ou entreprise industrielle et grande distribution
- Avec une solide expérience, pourra s'installer à son compte

POURSUITE D'ÉTUDES

- CS pâtisserie de boutique
- CAP chocolaterie-confiserie
- CAP boulanger
- BAC Pro boulanger-pâtissier

EXAMENS

- CCF (Contrôles en Cours de Formation) pour EG et EP1,
- Epreuve ponctuelle pour EP 2

E3D euroscol Lycée professionnel François Rabelais BRASSAC-LES-MINES COMMERCE - ALIMENTATION - RESTAURATION GIP FCIP CFA éna ACADÉMIE DE CLERMONT-FERRAND

ENT

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