



# CAP

## PÂTISSERIE

### DESRIPTIF FORMATION

L'élève/la titulaire du **Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier** sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il/elle sait produire les pâtes et les crèmes, il/elle participe à la décoration des desserts et à leur présentation. Le titulaire du CAP s'applique également dans la gestion des stocks de produits.

### FORMATION

#### EN ALTERNANCE

##### Accessible :

- En contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
- Rémunération de l'alternant : rémunération mensuelle en pourcentage du SMIC selon l'âge et l'année de formation
- En formation continue.
- En auto-financement.

### CONDITIONS

#### D'ACCÈS

##### FORMATION FINANCÉE

- Formation initiale :**
- Jeune issu de 3<sup>ème</sup>
  - Alternant de moins de 30 ans.

##### Formation Continue :

- Salarié : CPF et CPF de Transition Professionnelle
- Demandeur d'emploi : selon aides conventionnées par Pole Emploi
- Possibilité d'autofinancement.

### CONTENU DE

#### LA FORMATION

##### Enseignement général :

Mathématiques, Français, Langues vivante (Anglais), Histoire-Géographie, Sciences physiques, Éducation physique et sportive, Arts appliqués.

##### Pratiques et enseignements Professionnels :

Prévention Santé Environnement, Gestion appliquée, Connaissance

de l'environnement économique et juridique des entreprises, Sciences appliquées, Technologie, Pratique professionnelle.

### DURÉE DE

#### LA FORMATION

- En 2 ans soit **805h** ou
- En 1 an **400h** si titulaire d'un diplôme équivalent ou supérieur au CAP.

### QUALITÉS

#### REQUISES

- Être passionné(e)
- Avoir une certaine habileté manuelle
- Être minutieux(se)
- Être respectueux(se) des règles d'hygiène et de sécurité
- Être créatif(ve)
- Avoir le sens

de l'esthétique  
- Goût pour le travail en équipe.

### DÉBOUCHÉS

- Ouvrier(e) Pâtissier(e) :
- dans une entreprise artisanale
- en Hotellerie restauration
- dans l'industrie agro-alimentaire
- dans une moyenne ou grande surface.

### POURSUITE

#### D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire Pâtisserie chocolaterie, glacerie et confiserie spécialisées
- CAP Chocolatier-Confiseur
- CAP Boulanger.

© SHUTTERSTOCK / D.R.



### INSTITUT DES SAVEURS (Métiers de l'alimentaire)

1 rue René Cassin - 33049 Bordeaux Cedex  
Tél : 05 57 59 25 25  
Site web : [www.cfa-artisanat33.fr](http://www.cfa-artisanat33.fr)  
Courriel : [eao@artisanat-aquitaine.fr](mailto:eao@artisanat-aquitaine.fr)

**ACCÈS :** Tram Ligne C Arrêt Les Aubiers  
Bus Ligne 15 Arrêt Les Aubiers  
VCub Station Les Aubiers - Rocade Sortie 4

INSTITUT DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT

