



CAP PÂTISSIER

DESCRIPTIF FORMATION

Le 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

Apprentissage ou professionnalisation :

- Formation financée.
- Rémunération de l'apprenti : rémunération mensuelle en pourcentage du SMIC selon l'âge et l'année de formation.
- Possibilité de projet individuel de formation dans le cadre du CIF, DIF, VAE...

CONDITIONS D'ACCÈS

En apprentissage :

- Jeunes issus d'une 3^{ème}.
- Jeunes de moins de 30 ans.

En contrat de professionnalisation :

- Jeunes âgés de 16 à 25 ans et autres publics éligibles au contrat de professionnalisation.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général : Mathématiques – Français – Langues vivante (Anglais) – Histoire-Géographie – Sciences physiques – Éducation physique et sportive.

Pratiques et enseignements Professionnels :

- Vie sociale et professionnelle – gestion appliquée
- Connaissance de l'environnement économique et juridique des entreprises
 - Sciences appliquées
 - Technologie –

Arts appliqués – Pratique professionnelle.

DURÉE DE LA FORMATION

- En accès direct après la 3^{ème} de collège dès septembre : **2 ans**.
- Réduction possible du parcours après étude du projet professionnel.

QUALITÉS REQUISES

- Une bonne résistance physique,
- Être disponible, persévérant, respectueux,
- Des qualités d'organisation,
- Une attirance pour les arts culinaires,
- Être créatif, organisé, méthodique,
- Le goût du travail d'équipe, des responsabilités,
- L'adaptation aux exi-

gences de l'entreprise : Horaires décalés, travail le dimanche et jours de fêtes.

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier(e) pâtissier(e).
- Pâtissier(e) artisan.
- Hôtellerie, restauration.
- Industrie agroalimentaire.
- Grande ou moyenne surface.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie spécialisées
- Certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier-Confiseur
- Certificat d'aptitude professionnelle Boulanger
- Mention complémentaire Employé Traiteur.



INSTITUT DES SAVEURS (Métiers de l'alimentaire)

1 rue René Cassin - 33049 Bordeaux Cedex
Tél : 05 56 43 98 10
Site web : www.cfa-artisanat33.fr
Courriel : 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

