

CAP PÂTISSIER

Pré requis

16 ans quel que soit le niveau scolaire.
15 ans si le cursus de collège a été terminé.
Classe Préparatoire à l'Apprentissage (DIMA).
Test et entretien.



Objectif de la formation

Apprendre et maîtriser les techniques de base et la réalisation des pâtisseries élémentaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Organisation des cours

Durée : 2 ans.

Alternance : 2 semaines CFA / 2 semaines entreprise.

Statut : Contrat d'Apprentissage.

Enseignement général :

Français, Histoire-Géographie, Mathématiques-sciences, EPS.

Enseignement professionnel :

Technologie professionnelle, Travaux Pratiques en laboratoire, Connaissance de l'Entreprise, Sciences Appliquées / Prévention Santé Environnement, Art appliqué.

Examen

Epreuve de Pratique professionnelle : réalisation de plusieurs fabrications + pendant l'épreuve : un oral de SA et PSE et technologie. Le dessin est évalué sur les fabrications.

Epreuves écrites : SA, CE, Français, Mathématiques- Sciences, PSE.

Epreuve orale : Histoire-Géographie.

Epreuve facultative : langue vivante.

Poursuite d'étude et débouchés

Poursuivre par une **Mention Complémentaire** en pâtisserie puis un **BTM** afin d'approfondir les connaissances en pâtisserie et acquérir de nouvelles techniques.

Possibilité de compléter ses connaissances par un **CAP Connexe** (en 1 an) en boulangerie par exemple.

Commis pâtissier chez un artisan pâtissier ou en hôtellerie restauration.



Centre Européen des Professions Culinaires

19 rue Goubet – 75019 PARIS

Tél : 01 42 39 19 64

www.ceproc.com

www.facebook.com/CeprocParisFrance