

# CAP PÂTISSIER en 1 an



## Pré requis

Etre titulaire au minimum d'un CAP quel que soit le secteur.  
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** : 1 an.

**Alternance** : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise.

**Statut** : Contrat d'Apprentissage (jusqu'à 30 ans).

### **Enseignement professionnel :**

Technologie professionnelle et Travaux Pratiques de pâtisserie en laboratoire, Sciences Appliquées (SA), Prévention Santé Environnement (PSE), Connaissance de l'Entreprise (CE), Art appliqué.

## Examen

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

**Epreuves écrites** : SA, PSE, CE, Technologie.

## Débouchés et poursuite d'étude

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](http://www.ceproc.com)  
[www.facebook.com/CeprocParisFrance](https://www.facebook.com/CeprocParisFrance)