

# CAP pâtissier en 2 ans

## Pré-requis

- 16 ans quel que soit le niveau scolaire, ou 15 ans si sortie de 3<sup>ème</sup> de collège
- Classe Préparatoire à l'Apprentissage (DIMA)

## 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** : 1 semaine CFA/ 2 semaines

**Statut** : contrat d'apprentissage

### Enseignement général

Français, histoire géographie, mathématiques, sciences physiques, sport,

### Enseignement professionnel

Technologie et pratique de la pâtisserie en laboratoire, connaissance de l'entreprise, sciences appliquées, prévention santé environnement, dessin

*CAP connexe pâtisserie* : possibilité en 1 an pour des jeunes titulaire d'un CAP (dispense de l'enseignement général pendant la formation).

## Examen

Pratique professionnelle : réalisation de plusieurs fabrications

Pendant l'épreuve oral de SA et PSE + technologie. Le dessin est évalué sur les fabrications

Epreuve écrite : sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, français, mathématiques, sciences physiques, Prévention santé environnement

Oral : histoire géographie

Option : anglais à oral

## Débouchés et poursuite d'étude

Poursuivre par une Mention Complémentaire en pâtisserie : approfondir les connaissances en pâtisserie et acquérir de nouvelles techniques de présentation (MC est nécessaire pour l'entrée en BTM)

Commis pâtissier chez un artisan pâtissier, ou en hôtellerie restauration

- 



Centre européen des professions culinaires

**CEPROC**  
19, rue Goubet – 75019 PARIS  
Tél : 01 42 39 19 64  
www.ceproc.com