

CAP PÂTISSIER

EN APPRENTISSAGE AVEC LE CFA

+ DE LA FORMATION

- ✓ Une formation gratuite
- ✓ Une expérience professionnelle
- ✓ Une rémunération
- ✓ Un statut de salarié
- ✓ Des compétences pratiques
- ✓ Un accompagnement adapté

 JE DEVIENS
APPRENTI !



CAP Pâtissier



1 ou 2 ans



**Diplôme de
niveau V**



En apprentissage



**Complétez votre dossier
de candidature pour
postuler !**

Téléchargeable sur notre
site internet :

www.la-providence-dieuze.com



Besoin d'un renseignement ?

N'hésitez pas à nous contacter,
notre équipe sera ravie de
vous répondre !



03.87.86.04.86



secretariat.prov.dieuze@wanadoo.fr

Professeur référent :

M^r Meyer



06.87.25.20.92



martial.meyer@ac-nancy-metz.fr

Présentation / Objectifs

Le CAP Pâtissier a pour objectif de former des **professionnels de la fabrication de pâtisseries.**

Condition d'admission

- ➔ A partir de la 3^{ème} générale
- ➔ 3^{ème} Préparatoire aux Formations Professionnelles
- ➔ Seconde Générale ou Technologique

L'alternance

12 semaines de présence en Centre de Formation la **1^{ère} année**
11 semaines de présence en Centre de Formation la **2^{ème} année**

Enseignement

Enseignements généraux

Éducation physique et sportive

Enseignement moral et civique

Français

Histoire-Géographie

Langue vivante 1

Mathématiques-
Physique – Chimie

Enseignements professionnels

Approvisionnement et gestion des stocks

Prévention, Santé,
Environnement

Production et techniques de fabrication

Sciences liées à l'alimentation

Débouchés

Vous pourrez exercer votre activité dans différents types d'établissement, de l'artisanat à l'hôtellerie-restauration : boulangerie-pâtisserie, restaurant, salon de thé, chocolatier, grandes surfaces équipées d'un laboratoire de pâtisserie.

Poursuite d'études

- CAP Boulanger / CAP Chocolatier-confiseur / CAP Glacier
- MC Pâtisserie boulangère / MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
- Bac pro Boulanger pâtissier
- Brevet professionnel Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur



COMPÉTENCES VISÉES

- Réception des marchandises et stockage, détection des anomalies quantitatives et qualitatives
- Réalisation des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...)
- Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication, fermentation et cuisson
- Entretien des locaux et du matériel, contrôle du bon fonctionnement des appareils
- Contrôle de la conformité des matières premières et des produits