



CAP - PÂTISSIER

SUR 1 AN

2 JOURS
CFA

3 JOURS
ENTREPRISE

SUR 1 AN
OU 2 ANS

SEMAINE 1 :
4 JOURS CFA
1 JOUR ENTREPRISE

SEMAINE 2 :
5 jours
ENTREPRISE

APPRENDRE À

- Maîtriser la confection des pâtes (sablées, feuilletées...), des entremets et gâteaux
- Fabriquer des viennoiseries
- Connaître les bases de la chocolaterie
- Acquérir des connaissances technologiques et techniques, les retenir et les appliquer.

Au sein

- d'entreprises artisanales
- d'entreprises industrialisées.

QUALITÉS REQUISES

Souci d'hygiène et de propreté permanent / Discipline, organisation et soin / Bonne condition physique et dynamisme / Sens artistique et créatif développé / Goût pour le travail en équipe.

TÂCHES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI

- Préparer les entremets, tartes, gâteaux
- Travailler la pâte d'amande, le sucre (pour des décorations ou pour la préparation des produits)
- Confectionner des pâtes (feuilletée, sablée, à choux...)
- Appréhender le travail du chocolat.

Les particularités du métier

Le pâtissier commence à travailler tôt le matin, le week-end et les jours fériés. Il est possible de faire carrière à l'étranger, de se spécialiser en chocolaterie, en glacerie ou en confiserie.

CONDITIONS D'ADMISSION

- En 2 ans : le jeune doit être âgé de 16 à 29 ans ou de 15 ans et être issu de 3^{ème} ou de DIMA
- En 1 an : être titulaire d'un CAP de la spécialité ou d'un niveau IV minimum

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Boulanger 1 an
- CAP Glacier
- CAP Chocolatier confiseur
- Mention Complémentaire Chocolatier - Confiseur en 1 an après le CAP
- Mention Complémentaire employé traiteur en 1 an (si autre diplôme même niveau même domaine)
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier.

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Ouvrier de production en pâtisserie artisanale
- Pâtissier
- S'installer à son compte

INSCRIPTION SITE D'ÉVRY

01 60 79 75 88 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr