

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## PÂTISSIER

16 semaines de stage



### LA FORMATION

- Préparer et cuire différentes pâtes et garnitures, confectionner et décorer de gâteaux
- Exécuter de pièces pour lunchs, éventuellement des plats préparés

### LES QUALITÉS

- Esprit créatif et sens artistique
- Bon niveau en sciences
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

### CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après une 3e générale, ou une 3e préparatoire aux projets professionnels
- Deux années

### DÉBOUCHÉS

- Salarié en pâtisserie ou confiserie artisanale, restaurant, entreprises industrielles
- Après solide expérience professionnelle, installation à son compte envisageable

### POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie professionnelle. Les meilleurs élèves peuvent poursuivre éventuellement leur formation en :

- Mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée
- Baccalauréat professionnel Boulangerie Pâtisserie

### LE CONTENU DE LA FORMATION

#### DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie, Éducation à la citoyenneté,  
LV1 - Anglais, Mathématiques, Physique Chimie,  
Arts appliqués et cultures artistiques, Éducation physique et sportive

#### DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement,  
Connaissance de l'entreprise, Technologie professionnelle,  
Travaux pratiques

