

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Pâtissier

Le métier

Le **Pâtissier** est un spécialiste de la fabrication et de la présentation :

Des bases de la pâtisserie :

Les pâtes, crèmes, biscuits, entremets, nougatine, sucre cuit...

Des décors : décors au cornet, décors en chocolat, travail de la pâte d'amande ...

C'est un créateur de l'éphémère :

Attentif à la qualité des produits qu'il offre à sa clientèle, le pâtissier apprend les techniques de base, il est aussi un artiste... la décoration des desserts doit flatter l'œil du gourmet avant d'émoustiller son palais.



Les qualités requises

- Avoir une habileté manuelle
- Avoir une sensibilité culinaire
- Avoir le sens de l'initiative et être créatif
- Etre de nature rapide et perfectionniste
- Avoir une hygiène irréprochable

Les conditions de travail

- Position debout et variations de température
- Travailler sur des horaires très matinaux ainsi que les weekend et jours fériés

La formation

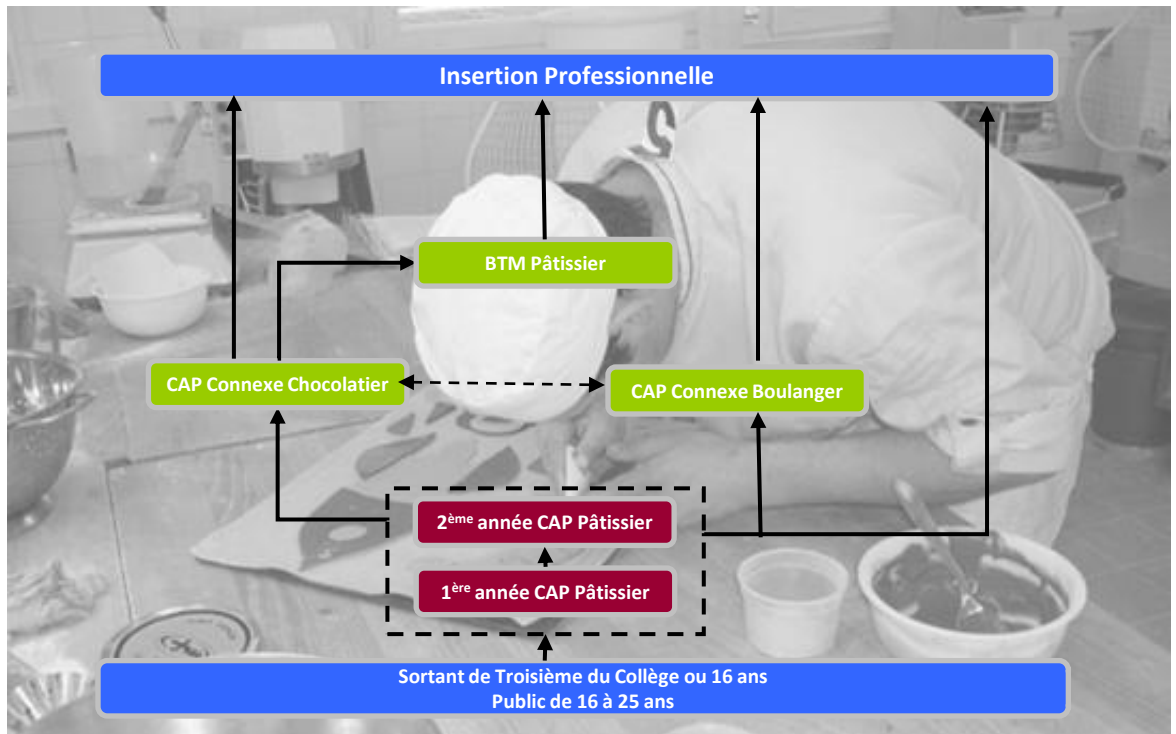
Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Mathématiques • Sciences • Français • Histoire – Géographie • Education Physique et Sportive • Anglais (facultatif) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratique professionnelle • Technologie professionnelle • Connaissance de l'entreprise • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements • Prévention Santé Environnement • Arts appliqués

Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans (ou sur un an après l'obtention du CAP Boulangerie)
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

La filière pâtisserie



Les perspectives professionnelles

Titulaire du CAP, vous pouvez exercer comme ouvrier pâtissier dans une entreprise artisanale, dans la fabrication industrielle et la grande distribution.

Vous pouvez poursuivre votre formation en vous spécialisant avec un CAP Connexe en boulangerie (en 1 an) ou un CAP Connexe en chocolaterie, confiserie ... (en 1 an)

Pour les projets plus élaborés, vous pourrez ensuite vous diriger vers le Brevet Technique des Métiers (BTM) en Pâtisserie, à préparer sur 2 ans (Inscription sous condition d'acceptation du dossier).

