



CAP

Pâtissier

LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Le pâtissier élabore des pâtisseries, des viennoiseries, des glaces, des chocolats et des confiseries.

Fréquemment, il prépare aussi des produits salés (quiches, pizzas...), des buffets traiteurs...

Il est indispensable pour être pâtissier d'exprimer un talent artistique de précision, d'imagination de créativité et de rigueur.

LES PERSPECTIVES D'EMPLOIS

Le diplôme de CAP pâtissier permet à son titulaire de travailler comme ouvrier qualifié, responsable de production, responsable de laboratoire ou artisan chef d'entreprise.

Ce professionnel de l'alimentation fait carrière dans les pâtisseries artisanales ou industrielles, dans les ateliers des grandes surfaces et dans l'hôtellerie.

LE CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et aux locaux
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise
- Communication / Commercialisation
- Mathématiques / Sciences
- Français
- Histoire / Géographie
- EPS



CAP

Pâtissier

.....
DIPLÔME

CAP PÂTISSIER

POSITIONNEMENT

En début de formation un test permet de proposer au jeune et à l'entreprise un parcours de formation adapté

.....
LA DURÉE

1 semaine CFA / 2 semaines entreprise
(A titre indicatif)

LES CONDITIONS D'ADMISSION :

- Etre âgé de 16 ans à 30 ans

LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Personnes de 16 à 30 ans
- Demandeurs d'emploi
- Salariés d'entreprise (CIF, DIF, Contrats de professionnalisation ...)

LES DÉROGATIONS OUVERTES

- 15 ans ayant accompli une classe de troisième.
- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé).
- Possibilité d'accueillir en période hors cycle.

• CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher

• 149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr
• www.cfa-bourges.fr

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

