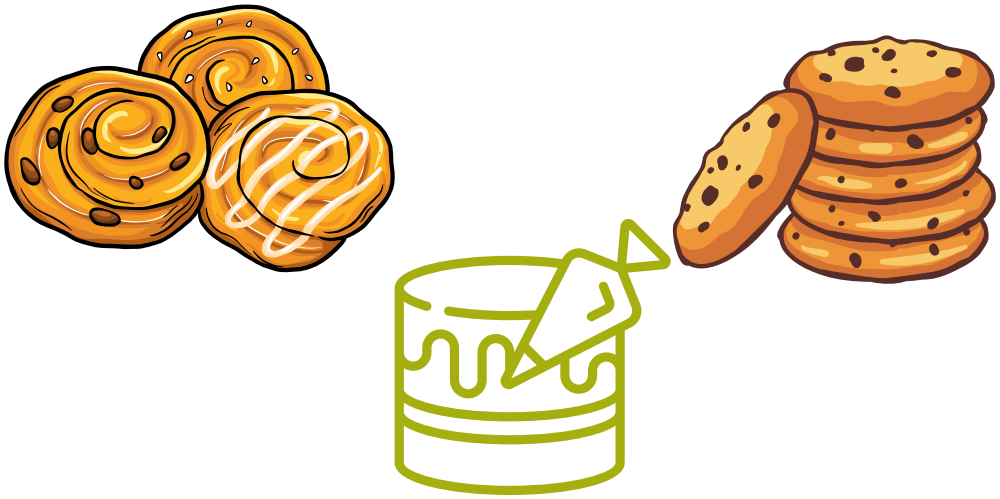
CAP PÂTISSIER

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.

Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.



« CAP PÂTISSIER »

UNE FORMATION DE GRANDE QUALITÉ

SE PRÉPARER À L'EXERCICE D'UN MÉTIER

UN PARCOURS D'APPRENTISSAGE ENTRE LYCÉE ET MILIEU PROFESSIONNEL

QUALITÉS ET COMPÉTENCES REQUISES

- Vous avez une âme d'artiste, un sens de l'esthétique et de la créativité ;
- Vous êtes rigoureux et minutieux ;
- Vous êtes gourmand…

DÉBOUCHÉS

Un secteur d'activité porteur d'emplois, une forte demande de professionnels qualifiés.
De multiples débouchés dans une boulangerie-pâtisserie artisanale, salon de thé, traiteur, une pâtisserie-confiserie, ou dans les rayons spécialisés des grandes surfaces, les pâtisseries semi-industrielles.

ADMISSION

- après la classe de troisième
- en réorientation avec un parcours possible en 1 an
- en parcours scolaire ou apprentissage

Lycée Polyvalent Jean de Prades
Route de Toulouse – BP80 82100 Castelsarrasin
https://jean-de-prades.mon-ent-occitanie.fr/
Tél. 05.63.32.84.84 0820004j@ac-toulouse.fr

CAP PÂTISSIER

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE

HORAIRES

CAP Pâtissier 31 heures hebdomadaires	Horaires hebdomadaires moyens	Modalités d'évaluation
Enseignement professionnel	11,5 heures	Contrôle en Cours de Formation CCF
Co-intervention enseignement professionnel Français et Mathématiques	3 heures	
Réalisation d'un chef d'œuvre	3 heures	
Prévention-Santé-Environnement (PSE)	1,5 heure	
Éducation physique et sportive	2,5 heures	
Français, histoire-géographie	1,5 heure	
Enseignement moral et civique	0,5 heure	
Mathématiques et sciences	1,5 heure	
Langue vivante	1,5 heure	
Arts appliqués-cultures artistiques	1 heure	
Accompagnement personnalisé	3,5 heures	

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- L'enseignement général et professionnel se déroule au lycée.
- Les périodes de formation en entreprise d'une durée de 14 semaines prévues sur les deux années du cycle (évaluation certificative pour l'examen) complètent la formation des élèves en lycée professionnel.
- Et 12 semaines, par an, au lycée pour les apprentis.
- Passage possible du diplôme en 1 an avec aménagement de parcours pour les titulaires d'un bac.

POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- Bac pro Boulanger-pâtissier
- BP Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

LES + DU LYCÉE JEAN DE PRADES

L'INTERNAT

LA POSSIBILITÉ D'APPRENTISSAGE DANS CERTAINES SECTIONS

UNE ÉQUIPE ENSEIGNANTE DISPONIBLE, AU PLUS PRÈS DES ÉLÈVES

DES DISPOSITIFS D'AIDE AUX ÉLÈVES ET DE COACHING