



CAP PÂTISSIER

Crèmes, coulis, biscuits ou gâteaux en tous genres : les futurs ouvriers pâtisseries doivent connaître les secrets de fabrication. Ils ou elles doivent savoir choisir leurs ingrédients, maîtriser les techniques de préparation, de cuisson, de conservation et veiller à la présentation de leurs productions. La formation aborde également des notions de commerce.

LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Outre les enseignements généraux communs à tous les CAP (français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques-sciences, EPS...), la formation comporte des enseignements technologiques et professionnels :

- Histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique : comment personnaliser un dessert.
- Technologie professionnelle : l'élève étudie les matières premières (farine, oeufs, produits sucrés, fruits, etc.), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il/elle apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il/elle prépare les sauces, coulis et décors pour les desserts et entremets qu'il/elle crée.
- Sciences appliquées : l'élève sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux.
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial : initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles.

Epreuves du domaine professionnel :

- Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie (coeff. 4).
- Fabrication de pâtisseries (coeff. 11).

Stages en entreprise

Sous statut scolaire, la durée de formation en milieu professionnel est de 16 semaines

LES DÉBOUCHÉS

Les titulaires peuvent exercer dans les boulangeries-pâtisseries artisanales, dans les rayons spécialisés des grandes surfaces, les restaurants traditionnels ou collectifs ou dans les entreprises industrielles. Avec une solide expérience professionnelle, ce ou cette professionnel(le) peut s'installer à son compte.

Exemple(s) de métier(s):

- opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- pâtissier(ière)

LES POURSUITES D'ÉTUDES

CAP Boulanger
MC Pâtisserie boulangère
Bac pro Boulanger pâtissier
BP Boulanger




POUR EN SAVOIR +



LES ÉTABLISSEMENTS EN GUADELOUPE et les taux de pression

A Saint-Claude, CFA de l'URMA *

- A Apprentissage
- ◆ Etablissement public
- Etablissement privé sous contrat

	moins de 1 candidat pour une place
	de 1 à 3 candidats pour une place
	au delà de 3 candidats pour une place
*	Non communiqué