

# CAP

## PÂTISSIER

par la voie de l'apprentissage

### LA FORMATION

Le C.A.P. Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur vise à former de jeunes ouvriers à l'aptitude à confectionner des pâtisseries, viennoiseries, confiseries, chocolateries et glaceries.

#### • Les qualités requises :

Faire preuve d'un tempérament volontaire, du sens de l'initiative, d'un esprit d'équipe et de ponctualité. Des aptitudes artistiques et d'organisation seront aussi appréciées.

#### • Les disciplines enseignées :

- Français,
- Mathématiques /Sciences,
- Histoire-Géographie,
- Initiation Economique et Juridique,
- Vie Sociale et Professionnelle,
- EPS,
- Technologie professionnelle,
- Pratique professionnelle.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

### L'APPRENTISSAGE

Signature d'un contrat de travail avec un Maître d'Apprentissage pour une durée de 2 ans. La formation est de 420 heures par an au CFA. L'apprenti sera présent au CFA 1 jour par semaine et 2 jours toutes les deux semaines. Le reste du temps, il sera dans son entreprise d'accueil.

### LE MÉTIER

Le Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur procède à l'élaboration des pâtisseries (petits gâteaux, petits fours, entremets...), des chocolats, confiseries (pralinés, moulages, nougats, pâtes de fruits) et des glaces.

Il réalise également des pièces de présentation pour les grandes occasions. Dans cette perspective, il doit connaître parfaitement les matières premières, les tours de mains et la mise en œuvre des équipements de laboratoire.

Le titulaire d'un CAP Pâtissier doit également être capable de présenter les produits de pâtisserie et de viennoiserie :

- il participe à la réception et au stockage des produits livrés, ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des produits réalisés.

- il doit contribuer à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente ; il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## > DÉBOUCHÉS

Après la formation de base, l'apprenti pâtissier peut se spécialiser dans le domaine de la pâtisserie en générale, de la confiserie chocolaterie, glacerie ou traiteur en suivant une formation complémentaire.

A l'issue du CAP et après une année de formation supplémentaire, le pâtissier peut obtenir un CAP connexe de Boulangerie. Il peut accéder à des qualifications supérieures en préparant le brevet technique des métiers et suivre sa formation en préparant le Brevet de Maîtrise qui lui permettra également de former lui-même des apprentis au sein de l'entreprise.

*Par ailleurs, de prestigieux concours sont organisés à l'échelle régionale, nationale et internationale par des professionnels de haut niveau, permettant à chacun d'exprimer ses talents et de concrétiser ses ambitions.*