

CAP Pâtisserie

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue 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.



Durée

800
227

HEURES
JOUR(S)



Pré requis

Le candidat doit avoir 16 ans, aucune condition de diplôme n'est requise



Public concerné

Formation continue

TYPE DE FORMATION : Apprentissage. 50% en entreprise / 50% en centre

PROGRAMME

Epreuves générales:

Les candidats possédant un BEP, CAP, BAC ou équivalent sont dispensés des épreuves générales

EG1 – Français, Histoire-Géographie et Education civique (écrit et oral)

EG2 – Mathématiques et Sciences physiques (écrit)

EG3 – Education physique et sportive

EG4 – Epreuve facultative de langue vivante étrangère à l'oral (uniquement les notes supérieures à 10 sont prises en compte)

Epreuves professionnelles

EP1 – approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

EP2 – fabrication de pâtisserie

METHODOLOGIE UTILISEE

Cours théoriques et pratiques

MODALITES

Cours théoriques sur le campus, cours pratiques sur le campus et stage en entreprise.

DEBOUCHE DU BTS ACSE

Après un CAP Pâtissier, vous pourrez travailler dans les secteurs suivants :

L'artisanat : pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacier, traiteur...

L'hôtellerie-restauration.

L'industrie : grande surface équipée d'un laboratoire de pâtisserie, industrie agroalimentaire.

Avec le CAP Pâtissier et quelques années d'expérience, vous pourrez ouvrir votre propre entreprise et devenir artisan boulanger par exemple. Si vous êtes plus aventurier, sachez que le savoir-faire des pâtisseries français est aussi recherché à l'étranger !

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

Equipe de formateurs spécialisés

Les conditions de validation d'inscription vous seront envoyées
par notre partenaire



Financement pris en charge par l'état

www.furmazione.com