

EN APPRENTISSAGE



- Durée de la formation :
2 ans dont
15 semaines en
centre de formation
- Statut :
Apprenti(e)
- Public accueilli :
Elèves issus des
classes de 3e et/ou
de réorientation

Informations

M.Marillat
vincent.marillat@ac-versailles.fr
Mme Belghazy
ufa.escoffier@laposte.net

CAP 2 ANS PÂTISSIER

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 de 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 les valorise et les commercialise.

Son environnement professionnel exige une grande résistance physique et la capacité à s'adapter à de fortes contraintes horaires. Il occupe un emploi d'ouvrier de production dans le secteur artisanal (boutique, salon de thé, traiteur) ; de l'hôtellerie restauration (restaurant) ; de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur) ; de la grande ou moyenne distribution ; de la restauration de collectivités.



Modalités de recrutement :

- ENTRETIEN
- SUR DOSSIER

UFA, Lycée des Métiers Auguste Escoffier 77 rue de Pierrelaye, Eragny-sur-Oise

