

CAP 2 ANS PÂTISSIER

EN INITIAL



- **Durée de la formation**
Deux ans
- **Périodes en entreprise**
14 semaines/cycle
- **Statut**
Lycéen sous statut scolaire – formation initiale
- **Public accueilli**
Elèves issus des classes de 3e et/ou de réorientation

APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

- Réceptionner les produits
- Stocker les marchandises

ORGANISATION DU TRAVAIL SELON LES CONSIGNES DONNÉES

- Organiser ses tâches
- Préparer le poste de travail
- Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- Gérer les produits en cours d'élaboration et finis

ÉLABORATION DE PRODUITS FINIS OU SEMI-FINIS À BASE DE PÂTES

- Préparer les crèmes et les appareils à crème prise
- Réaliser des pâtisseries à base de pâtes
- Réaliser des petits fours secs et moelleux
- Produire des meringues

PRÉPARATION DES ÉLÉMENTS DE GARNITURE À PARTIR DE CRÈMES DE BASE ET/OU DÉRIVÉES, D'APPAREILS CROUSTILLANTS, DE FRUITS

- Organiser le travail tout au long de la production
- Réaliser crèmes et appareils de base, crèmes et appareils dérivés, mousses et bavaroises
- Produire des appareils croustillants Préparer une garniture à base de fruits

Informations

M.Marillat, directeur délégué des formations

vincent.marillat@ac-versailles.fr

Mme Thomas, responsable du bureau des entreprises

christelle.thomas@ac-versailles.fr

06.11.92.86.36

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

Retrouvez le site
de notre lycée

