

EN APPRENTISSAGE



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

Vous trouverez en
flashant le QR CODE, le
dossier d'inscription pour
votre alternance.



CAP 2 ANS PÂTISSIER

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

Retrouvez le site
de notre lycée

Informations

M.Marillat, directeur délégué des formations
vincent.marillat@ac-versailles.fr

Mme Belghazi

ufa.escoffier@laposte.net

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

