CAP PATISSIER

Objectifs de la formation	Le titulaire du CAP PATISSIER 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 ; de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur ; de la grande ou moyenne distribution ; de la restauration de collectivités.
Contenu de la formation	Pratique professionnelle Technologie professionnelle Co-intervention Chef d'œuvre Accompagnement personnalisé Sciences appliquées PSE Gestion Arts appliqués Anglais Français/Histoire-Géographie EMC Mathématiques Education Physique et Sportive
Durée de la formation	Deux années scolaires
Périodes en entreprise	14 semaines minimum
Statut	Lycéen sous statut scolaire – formation initiale
Poursuites d'études possibles	Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'études (sous certaines conditions) afin de se spécialiser. Ex : Bac pro Boulangerie pâtisserie, CAP chocolatier …
Public accueilli	Elèves issus des classes de 3ème
Capacité d'accueil	24 places
Modalités de recrutement	Demande d'affectation réalisée au collège d'origine ; procédure affelnet.

Lycée des Métiers de la Gastronomie et des Techniques du Froid
77, rue de Pierrelaye 95610 ERAGNY-SUR-OISE ☎
01.34.02.40.80 – 🗎 01.34.48.93.25