

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/spip.php?article75>



CAP Pâtisserie

- Les formations - La voie professionnelle - Les certificats d'aptitude professionnelle - CAP Pâtisserie -



Date de mise en ligne : vendredi 30 juin 2023

Copyright © Lycée Antonin Carême - Tous droits réservés

CAP Pâtisserie	
Présentation de la formation : https://lyc-careme-savigny-77.fr/sites/lyc-careme-savigny-77.fr/IMG/jpg/10000000000001900000010959e8c18f2cf7fc70.jpg Cliquez sur la photo pour découvrir la vidéo de l'ONISEP qui présente le métier.	
Description de la formation : Le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) est un diplôme professionnel national délivré par le Ministère de l'Éducation nationale. Il se prépare en 2 ans après la 3e. Diplôme d'insertion professionnelle , le CAP forme aux techniques et aux savoir-faire professionnels des métiers. Le programme comprend des enseignements généraux (français, maths, langue vivante, ...), des enseignements professionnels et des stages. Après un CAP, il est possible de poursuivre des études en bac pro. Pour obtenir plus d'informations sur le certificat d'aptitude professionnelle, cliquez ici.	Des vidéos pour découvrir des métiers correspondant à cette formation : Pâtissier / Pâtissière Pâtissier / Chocolatier Chocolatier / Confiseur Boulangier D'autres vidéos sur : ONISEP TV ORIANE - ÎLE-DE-FRANCE
Les objectifs de la formation : Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.	
Insertion et poursuite d'études : Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers). Exemple(s) de formation(s) : CAP Boulangier CAP Glacier fabricant Bac pro Boulangier-pâtissier BP Boulangier BTM pâtissier confiseur glacier traiteur BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur	
Téléchargez la brochure de présentation de la formation en cliquant ici .	