

Formation en 2 ans après la 3^{ème}.

Horaires de la Formation/ semaine :

- **Seconde :**
16h (matières générales)
et 17h (matières
professionnelles)
- **Terminale:**
16h (matières générales)
et 17h (matières
professionnelles)

Formation en entreprise :

- 16 semaines
sur les 2 années

Examen :

- Epreuves ponctuelles
et en CCF sur les 2 ans

Coordonnées :

Lycée Antonin Carême
1 Place Gustave Courbet
Savigny le Temple
77176

Tel : 01.64.41.92.93

Internat de 100 places

Site officiel :

www.lyceeantonincareme.fr

Missions en entreprise

Placé sous l'autorité d'un responsable :

FABRIQUER les produits courants de la pâtisserie (viennoiseries et petits gâteaux)	CONNAITRE les matières premières
REALISER des décors simples en chocolat	TRAVAILLER en équipe
APPLIQUER la démarche qualité	COMMUNIQUER sur les produits réalisés

Types d'entreprises

Les établissements sont choisis en fonction du profil de l'élève :
Projet professionnel, niveau technique.

Nous entretenons des partenariats avec des entreprises de l'artisanat en boulangerie / pâtisserie et de la grande distribution.

Poursuites d'études

Vie active.

CAP connexe en 1 an (si titulaire du CAP) :

de boulangerie,
de chocolaterie,
de traiteur,

Intégration d'une Mention Complémentaire en 1 an (si titulaire du CAP) :
de cuisinier en dessert de restaurant.

Carrière professionnelle

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le pâtissier peut occuper par exemple les postes suivants :

- Commis pâtissier
- Ouvrier pâtissier en boutique ou en restauration
- Sous chef pâtissier
- Pâtissier en grande distribution
- Traiteur

