

PATISSIER



Diplôme préparé à l'Ecole des Métiers : CAP Pâtissier (2 ans)

Apprentissage de la préparation, réalisation et présentation de différentes pâtisseries ou entremets ainsi que leur commercialisation en respectant les règles d'hygiène.

Ce métier requiert un sens de l'ordre et de la propreté, des dons artistiques, de la méthode et du dynamisme. Une habileté manuelle, le sens de l'exactitude, de l'ordre et de la propreté sont également nécessaires pour l'exercice de ce métier.

Choisir le métier de pâtissier, c'est aimer la créativité, le sens des formes et des couleurs.

Contenu de la formation :

Enseignement général	15 heures
Mathématiques/sciences	6 h
Français, Histoire géographie	6 h
Anglais	1 h
EPS	2 h

Enseignement professionnel	20 heures
Pratique professionnelle	7 h
Technologie	5 h
Sciences appliquées à l'Alimentation	2 h
Arts appliqués	2 h
Connaissance de l'entreprise	2 h
Prévention Santé Environnement	2 h

Poursuite de la formation :

(* diplômes préparés à l'Ecole des métiers)

***C.A.P Boulanger**
CAP Chocolatier-confiseur
CAP Glacier fabricant
M.C Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
BAC PRO Boulanger pâtissier
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Perspectives professionnelles:

Le Brevet de Maîtrise est recommandé pour s'installer à son compte. Il est possible de travailler dans l'artisanat, le commerce, la pâtisserie industrielle et la grande distribution. Enfin, il est possible de s'expatrier à l'étranger afin d'exercer sa passion.