

★ ★ ★  
**FICHE FORMATION**  
★ ★ ★  
CAP - PÂTISSIER

## Objectifs de formation

Formation aux métiers de la pâtisserie.

Formation aux techniques de préparation des entremets et petits gâteaux (éclairs, Paris-Brest, ...), viennoiseries, tartes, gâteaux de voyage (cakes), fours secs (tuiles, cigarettes, macarons, ....) en toutes occasions (anniversaire, Noël, Pâques, ...).

### Le ou la titulaire du CAP pâtissier :

- Sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.
- Sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.
- Travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.
- Pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

## Les enseignements

- Français • Mathématiques • Histoire et Géographie • Gestion • Sciences Appliquées • Arts Appliqués • EPS
- PSE • Sciences physiques

- Enseignement pratique avec des stages en entreprise.

★

## Les orientations

- Baccalauréats Professionnels
- Mentions complémentaires :  
Chocolatier

## Durée de la formation

2 ans après la classe de 3ème incluant des périodes de formation en entreprise.



## Perspectives de carrière

★ ★ ★

Pâtissier

Petits commerces de quartier - Rayon pâtisserie de grande surface

Toutes les infos sur de ce CAP sont disponibles sur le site de l'Onisep :

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/cap-patissier>