

CAP PÂTISSERIE EN 2 ANS OUTAN



RÉVÉLATEUR DE TALENTS !



S'il confectionne des pâtisseries, le pâtissier peut également proposer des viennoiseries, des glaces, de chocolats et des confiseries. Il fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme de produits variés, en respectant les règles d'hygiène et en veillant aux qualités gustatives des produits conçus.

QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

De 16 à 29 ans, ou dès 15 ans après une classe de 3ème.

Formation en 2 ans pour obtenir le Certificat d'Aptitude Professionnelle.

Cette formation est disponible en 1 an sous certaines conditions.



Les aptitudes et qualités requises

- Goût et odorat
- Dextérité, habileté
- Persévérance
- Créativité
- Minutie, rigueur
- Sens du commerce
- Respect de l'hygiène

CONTENU PÉDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

Domaine professionnel

Technologie du métier

Sciences appliquées

Gestion appliquée

Pratique professionnelle

Prévention Santé Environnement

Domaine général

Français - Histoire Géographie

Mathématiques - Sciences

Langue vivante Anglais

Education Physique et Sportive

**Cette formation intègre
un parcours diplômant**



CAMBRIDGE
International Examinations

Un coach anglophone vous entraîne tout au long de votre formation à l'expression et à la compréhension de la langue anglaise.

Objectif A2key ou B1

EMPLOI TYPE

L'ouvrier pâtissier confectionne des produits gourmands standards : viennoiseries, gâteaux individuels, tartes, entremets, desserts festifs...

Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et conservation de la production : pâtes, crèmes, mousses, etc.

Il participe à la décoration des produits finis et renseigne le personnel de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Il peut également travailler en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en enseignes franchisées ou dans la grande distribution.



POURSUITE D'ÉTUDES A ENVISAGER

CAP Boulanger en 1 an,
CAP Chocolatier-confiseur
MC Employé Traiteur



Renseignements et inscriptions sur
www.cfa-groisy.com - rubrique Formations
ou
au 04 50 68 00 50 - tapez 1

126 chemin des métiers - 74570 GROISY

Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04

contact@cfa-groisy.com

www.cfa-groisy.com

SUIVEZ-NOUS SUR

