

# C.A.P. Pâtisserie



## Description de la formation

Le Certificat d'Aptitudes Professionnelles « Pâtisserie » se prépare en **2 ans**.

**Matières étudiées et volumes horaires approximatifs en 1<sup>ère</sup> année :**

Français Histoire-Géographie : *5h30*  
Anglais : *2h30*  
Mathématiques-Sciences : *5h*  
EPS : *2h30*  
Arts Appliqués : *2h30*  
Gestion : *2h*  
Prévention Santé Environnement : *2h*  
Ateliers (TP, Technologie) : *12h*

**Formation  
uniquement  
dispensée par  
apprentissage**

### Apprentissage :

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Le nombre d'heures de cours est moins important que dans le système scolaire classique.

920h de formation au centre sur les deux années  
(1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise)



## Les conditions d'accès à la formation

- Souci d'hygiène et de propreté permanent
- Bonne résistance physique
- Goût pour le travail en équipe
- Sens artistique et créatif développé
- Vivacité, discipline, organisation

## Et après...

### Débouchés professionnels :

Le C.A.P. « Pâtisserie » a pour vocation première l'insertion professionnelle en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

### Poursuites d'études :

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
- Bac pro Boulanger pâtissier
- BP Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

## Comment postuler ?

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur.

Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible).

Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).