

# CAP PÂTISSIER



Lycée professionnel  
Voltaire

Provisoire  
Véronique HUMBERT

Dossier suivi par  
JF DESCHAMPS  
ddfpt.0301210c@ac-  
montpellier.fr

399 rue Bellini  
30900 NÎMES

Tel.04 66 28 76 76  
ce.0301210c@ac-montpellier.fr

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former un ( e ) professionnel(le) qualifié( e) et opérationnel(le) capable de :

- Participer à l'approvisionnement des matières premières sous l'autorité d'un responsable
- Fabriquer des produits courants de pâtisserie et de viennoiserie en respectant les consignes de sécurité et les règles d'hygiène

## FORMATION

Durée de la formation : 2 ans ;

En plus d'un enseignement professionnel et technique, ( Atelier expérimental + Ateliers d'apprentissage et de renforcement + Atelier de mise en situation professionnelle) la formation comprend un enseignement général ;

Elle comprend également 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) gratifiées.

## QUALITÉS REQUISES

- S'adapter: travailler en horaires décalés, le week-end, les jours fériés et le matin de bonne heure ;
- Avoir une bonne résistance à la station debout prolongée.
- Travailler proprement et de façon organisée ;
- Maîtriser les calculs de base (multiplications- divisions- pourcentages).
- Être persévérant, passionné et perfectionniste ;
- Développer le sens artistique, la créativité.

## DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Pâtissier exerce son activité dans différents secteurs

- Artisanat : boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaires...
- Hôtellerie restauration pâtisserie de restaurant, traiteur...
- Agro-alimentaire: industrie du dessert, de la viennoiserie...

## POURSUITE DÉTUDES

- CAP Chocolatier-Confiseur
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées  
Mention Complémentaire pâtisserie boulangère
- BAC Professionnel Boulanger pâtissier

## REMARQUES

- Une attestation médicale déclarant que l'élève ne présente pas d'allergies aux produits utilisés en pâtisserie est exigée lors des inscriptions ainsi que le carnet de vaccinations mis à jour.
- Le matériel professionnel est en partie fourni par la Région OCCITANIE, un complément de matériel obligatoire reste à la charge des familles