

# CAP

## Pâtissier(ère)

(455h)



MÉTIER DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

### OBJECTIFS :

Le/la titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

### PUBLIC CONCERNÉ & PRÉ-REQUIS :

Pour les contrats d'apprentissage : Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la 3ème et aux jeunes âgés de 16 à 29 ans sans conditions. Pour les contrats de professionnalisation : Accessible aux jeunes âgés de 18 ans et plus sans conditions. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

**ACTIVITÉ 1 :**  
Approvisionnement et  
gestion des stocks

**ACTIVITÉ 2 :**  
Fabrication de  
pâtisseries

**ACTIVITÉ 3 :**  
Éducation  
physique et  
sportive

**ACTIVITÉ 4 :**  
Mathématiques,  
Sciences Physiques et  
Chimiques.

**MATIÈRES GÉNÉRALES :**  
Anglais, Français, Histoire-  
Géographie et Enseignement Moral et  
Civique



Contacts :  
[contact@cfa3caps.fr](mailto:contact@cfa3caps.fr)  
04.89.110,125  
[cfa3caps.fr](http://cfa3caps.fr)

