

Inscription au RNCP
38765

Diplôme Niveau 3



Durée de la formation :
2 ans - statut scolaire

Rythme de la formation:

temps plein école
de septembre à juin
-
16 semaines de stage
rémunérées en entreprise :
2 x4 semaines la 1ère année
2 x4 semaines la 2ème année



Pré-requis

Après une classe de 3ème
complète

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.



**Profil et qualités
indispensables**

Excellente condition physique
(station debout prolongée,
amplitude horaire)
Habilité et dextérité
Sensibilité organoleptique et
esthétique
Accepter les rigueurs du travail
en équipe
Appliquer les normes d'hygiène
et de sécurité

LYCÉE CAP PÂTISSIER 2 ans

OBJECTIF PRINCIPAL

*Acquérir les fondamentaux du métier, à savoir les bases théoriques et pratiques.
Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Pâtissier.*

LE MÉTIER

Entremets, tartes, confiseries, petits-fours, viennoiseries, chocolats... toutes sortes de délices sont réalisés par le pâtissier pour le plus grand plaisir des gourmands. Il fabrique à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Le pâtissier est aussi un artiste, capable d'inventer de nouveaux desserts aussi bons que beaux. Il doit faire preuve de créativité aussi bien dans les saveurs que dans la décoration des desserts.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Formation courte d'une durée de 2 ans, le CAP Pâtissier permet d'apprendre :

- à préparer les pâtisseries et à organiser leur fabrication
- mettre en place le poste de travail pour une production donnée
- peser, mesurer, quantifier
- exécuter les préparations de base
- mettre en forme les préparations : fabriquer les pâtes, les crèmes
- conduire les fermentations, les cuissons
- réaliser tout ou partie des éléments de décor
- conditionner-identifier
- gérer les stocks de produits
- ranger le poste de travail, le(s) matériel(s), les locaux
- appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité de travail
- agir en respectant l'environnement

FORMATION

Cette formation s'effectue sous statut scolaire, en temps plein au lycée. L'enseignement comprend des matières générales et des matières professionnelles pour se former à la pâtisserie. Le CAP est ponctué de 16 semaines de stage rémunérées afin de familiariser l'élève avec le monde de l'entreprise. Chaque jeune sera accompagné par le bureau des stages du lycée pour son placement en entreprise en fonction de son profil. Les lieux d'accueil sont des boulangeries-pâtisseries.



Le + de Belliard

Un Bureau des Stages dédié à l'accompagnement et au placement des élèves en entreprise en fonction du profil de chaque jeune.



Évaluation :

Matières générales

Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au Lycée et en entreprise (épreuve écrite, pratique, orale)
- Ponctuel (Convocation à date et heures fixes)



Inscriptions :

- **Procédure AFFELNET obligatoire**
- Entretiens PASS-PRO valorisés pour l'affectation
- Possibilité de mini-stages pour découvrir l'établissement

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Travaux pratiques de pâtisserie - Technologie appliquée pâtisserie - Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie - Chef d'Oeuvre

ENSEIGNEMENT GENERAL :

Français / Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Mathématiques / Sciences
Anglais - Arts appliqués et culture artistique - Education Physique et Sportive

EXAMEN FINAL

L'élève est évalué au lycée et en entreprise, tout au long de l'année et pendant ses deux ans de formation.

Ce sont ces notes qui sont prises en compte pour l'examen.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble des matières générales et des matières professionnelles
- la moyenne dans les matières professionnelles
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire.
- Toute absence est éliminatoire.

DÉBOUCHES

Le diplôme du CAP Pâtissier 2 ans permet :

- d'acquérir les bases de la pâtisserie et d'exécuter de manière autonome et professionnelle les techniques de fabrication de produits pâtissier à partir de matières premières
- de s'adapter aux différents postes (tour, entremets, cuissons...) selon la structure de l'entreprise
- d'acquérir au bout des 2 ans, une première qualification professionnelle reconnue par la profession
- démarrer dans la vie active avec un poste d'ouvrier(ère) de fabrication qualifié(e).
- d'exercer dans les structures suivantes : pâtisserie artisanale, pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie-chocolaterie artisanale, glacerie artisanale fabricant, grande et moyenne surface rayon pâtisserie, salon de thé, traiteur, pâtisserie industrielle.
- la poursuite d'études est également possible en :
CS Pâtisserie de Boutique, CS Tourier, CS Cuisinier en Desserts de Restaurant, CAP Boulanger, CAP Chocolatier-Confiseur, CAP Glacier, BAC PRO Boulanger-Pâtissier.