



CAP Pâtissier

Mettez-vous au service du goût

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ NOTRE-DAME
Château des Vaux
CS90002 Saint-Maurice-Saint-Germain
28240 La Loupe - Tél : 02 37 53 70 56
admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org
<http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org>





Objectifs

- Réaliser des gâteaux et des viennoiseries : de la préparation de la pâte jusqu'à la décoration en passant par la garniture et la cuisson,
- Participer à l'approvisionnement, au stockage des marchandises et au renseignement du personnel de vente.

Qualités requises

- Vous avez le goût de la finition et de l'esthétisme,
- Vous cherchez un métier où vous pouvez fabriquer aussi bien des produits standards que laisser libre cours à votre créativité..

Conditions d'admission

- Au minimum après une 3^e de l'enseignement général ou spécifique.

Contenu

Formation d'une durée de 2 ans :

- Alternance de cours théoriques et pratiques dans les ateliers du lycée,
- 16 heures d'enseignement général par semaine,
- 17 heures d'enseignement professionnel par semaine (pratique et théorique).

Périodes de formation en entreprise

- 8 semaines en seconde professionnelle,
- 8 semaines en terminale professionnelle.

Et après ?

- Poursuite au sein du lycée vers un bac pro boulanger-pâtissier.
- Accès à un CAP chocolatier-confiseur, une mention complémentaire pâtisserie glacier-chocolaterie-confiseries spécialisées, un Brevet Technique des Métiers option pâtisserie, un Brevet de Maîtrise supérieur pâtisserie.
- Entrée sur le marché du travail (pâtisserie artisanale ou semi-industrielle, grande distribution – hypermarchés, supermarchés –, secteur agroalimentaire, hôtellerie-restauration, restauration de collectivité...).

Les admissions sont possibles, tout au long de l'année, selon les places disponibles.

Les élèves peuvent être accueillis au sein de l'internat éducatif et scolaire rattaché à l'établissement.

Des journées portes ouvertes permettent tous les ans de rencontrer jeunes et équipes.

