

CAP PATISSIER

Le Pâtissier, professionnel de la gastronomie française, est un artiste. Très exigeant sur la qualité des réalisations qu'il propose à la clientèle, il utilise son sens artistique pour la décoration et la présentation de ses chefs-d'œuvre gourmands.

Fonctions

Le titulaire du CAP PATISSIER prépare, réalise, présente et commercialise différentes fabrications de pâtisserie. Ce professionnel fait preuve à la fois de dextérité et de goût, il est soucieux de respecter les règles d'hygiène et les qualités gustatives inhérentes à son métier.

Suivant la taille ou l'organisation de l'entreprise, il exécute tout ou partie des différentes fabrications aux postes suivants : Tourier – Fournier – Entremetier.

Qualités requises

- Très grand soin, ordre, attention et hygiène
- Dextérité
- Goût et odorat
- Vivacité, rapidité d'exécution
- Esprit d'initiative, imagination
- Bonne organisation du travail
- Sens du commerce

Conditions d'accès à la formation

- Etre âgé de 16 à 25 ans (possibilité dès 15 ans avec le niveau 3^{ème}).
- Signer un contrat d'apprentissage, d'une durée de 2 ans, avec un employeur.

Formation et rythme d'alternance

- 2 ans de formation.
- Au CFA, 12 stages d'une semaine (soit 400 h de formation) par année.

Enseignements dispensés au CFA

Domaine professionnel

- Pratique.
- Technologie.
- Connaissance de l'environnement économique et juridique
- Sciences appliquées.
- Arts appliqués.
- Prévention santé environnement.

Domaines généraux

- Français / Histoire-Géographie.
- Mathématiques / Sciences.
- Education physique et sportive.



Centre de Formation d'Apprentis
du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat
28, rue des Mouliniers
BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99
www.cfa-mouliniers.com