

Objectifs de formation

- assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement.
- Réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et de pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- peut être amené à être en contact avec la clientèle pour la vente des produits

Qualités nécessaires

- Esprit créatif et sens artistique
- Bon niveau en sciences
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

Conditions d'admission et durée de la formation

- Deux années
- Accessible après une 3e générale, ou une 3e préparatoire aux projets professionnels

Contenu de la formation en 1e année

Enseignement général (15 h)

- Français
- Histoire Géographie
- Éducation civique, juridique et sociale
- Anglais
- Mathématiques
- Éducation esthétique
- Éducation physique et sportive

Enseignement professionnel (18 h)

- Sciences appliquées
- Vie économique et juridique de l'entreprise
- Technologie de la chocolaterie et de la confiserie
- Travaux pratiques

Règlement d'examen

		Épreuve	Coeff.	Durée	Mode
Domaine général	EG 1	Français Histoire-géographie	3		CCF (*)
	EG 2	Mathématiques Sciences	2		CCF (*)
	EG 3	Education physique et sportive	1		CCF (*)
Domaine professionnel	EP 1	Approvisionnement et gestion des stocks	4		CCF (*)
	EP 2	Fabrication de pâtisseries	11		CCF (*)
Fac	EF 1	Épreuve facultative de langue vivante		0:20	Oral

Période de formation en entreprise

8 semaines en première année
8 semaines en deuxième année

Débouchés

- Salarié en pâtisserie, chocolatier ou confiserie artisanale ou industrielle.
- Après solide expérience professionnelle, installation à son compte envisageable

Suites d'études possibles

Le CAP a pour objectif l'insertion dans la vie professionnelle. Les meilleurs élèves peuvent poursuivre éventuellement leur formation en :

- Mention Complémentaire Pâtisserie
- Baccalauréat professionnel
Boulangerie Pâtisserie

Capacité d'accueil

1 demi-division (12 élèves)



web