

**Objectifs de formation**

- Préparer et cuire différentes pâtes et garnitures, confectionner et décorer de gâteaux
- Exécuter de pièces pour lunchs, éventuellement des plats préparés

**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 (16 h)*

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

*Enseignement professionnel (19 h)*

- Sciences appliquées
- Vie économique et juridique de l'entreprise
- Technologie de la pâtisserie
- 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 ou confiserie artisanale, restaurant, entreprises industrielles
- 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 Traiteur
- Mention Complémentaire Pâtisserie
- Baccalauréat professionnel Boulangerie Pâtisserie

**Capacité d'accueil**

1 demi-division (12 élèves)



web