

CAP PÂTISSIER

Diplôme de niveau 3 reconnu par l'État

Quels sont les objectifs du CAP Pâtissier ?

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie. Il doit respecter les règles d'hygiène, de stockage, de traçabilité, de santé et de sécurité de travail.

Il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.



TARIF

Formation financée par l'OPCO de votre employeur



RYTHME

Alternance 15j /15j



DURÉE

2 ans
Rentrée en septembre



ADMISSION

Résultats scolaires et entretien
Frais de restauration : 800€
Frais de dossier : 100€



PUBLIC

Tout public



EXAMEN

Épreuves pratiques
Épreuves écrites



PRÉREQUIS

Niveau 3ème



MÉTIERS VISÉS

Pâtissier
Cake designer
Chocolatier

Matières étudiées

- Pratique professionnelle (épreuve pratique)
- Gestion (épreuve écrite)
- Art appliqués (épreuve écrite)
- Technologie professionnelle (épreuve écrite)
- Prévention santé environnement (épreuve écrite)
- Sciences appliquées (épreuve écrite)
- Français (épreuve écrite)
- Histoire-géographie (épreuve écrite)
- Mathématiques et sciences physiques (épreuve écrite)
- Anglais (épreuve orale et écrite)
- Éducation physique et sportive (épreuve pratique)
- Chef d'œuvre (épreuve orale)

Débouchés et évolutions

Le CAP Pâtissier offre de nombreux choix professionnels. En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits : chocolaterie, confiserie, recettes du terroir etc. Il peut aussi devenir traiteur en réalisant des commandes spécifiques pour des cocktails et des buffets.

Suite de parcours : MC Pâtisserie

Rémunération de l'apprenti (selon contrat choisi)

| Rémunération* | De 16 à 17 ans | De 18 à 20 ans | De 21 à 25 ans | à partir de 26 ans |
|---------------------------------|----------------|----------------|----------------|--------------------|
| Contrat d'apprentissage | 27% SMIC | 43% SMIC | 53% SMIC | 100% SMIC |
| Contrat de professionnalisation | 55% SMIC | 55% SMIC | 70% SMIC | 100% SMIC |

* Valable pour la 1ère année d'exécution du contrat

