

# CAP PÂTISSIER

Statut scolaire ou apprenti  
Formation continue pour adulte

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

### Pâtissier

- Secteur artisanal (boutique boulangerie-pâtisserie, chocolaterie, glacerie, salon de thé, traiteur)
- Grandes et moyennes surfaces

## COMPÉTENCES ACQUISES

- ✓ Maîtrise des processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation
- ✓ Respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement

## CONTENU DE LA FORMATION

### SCOLAIRE

60% d'enseignement professionnel  
(Technologie, Sciences appliquées, Gestion appliquée, TP de boulangerie)

40 % d'enseignement général  
(Fr, Maths, Anglais, H-Géo, Phy-Chimie, EPS, Arts appliqués et Cultures artistiques)

### APPRENTI

420 h de formation par an (13 semaines de 35 heures)

Boutique  
pédagogique

14 semaines  
en entreprise  
(sur les 2 ans,  
en statut scolaire)