

CAP PÂTISSIER



MÉTIER DE BOUCHE

LE METIER

Le pâtissier apprécie les parfums, les textures, les arômes pour créer des desserts d'exception. Il peut être amené à travailler d'autres produits tels que le chocolat, mais également compléter leur formation par la boulangerie ou encore le traiteur pour accompagner tous les moments festifs de la vie.

CONDITIONS D'ACCÈS

De 15* à 25 ans ou plus**

ALTERNANCE

Sur 2 ans (34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an)

QUALITES REQUISES

- Etre organisé et soigneux
- Avoir une attirance pour les arts culinaires
- Respecter les règles d'hygiène
- Etre créatif et aimer le travail bien fait

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Dans une entreprise artisanale :

- Concevoir un plan de travail ;
- Dresser la liste du matériel et des denrées nécessaires ;
- Cuire les fabrications ou effectuer des mélanges en respectant la réglementation ;
- Evaluer les évolutions des produits ;
- Réaliser les opérations élémentaires de finitions et de décors.

* et ** voir au verso

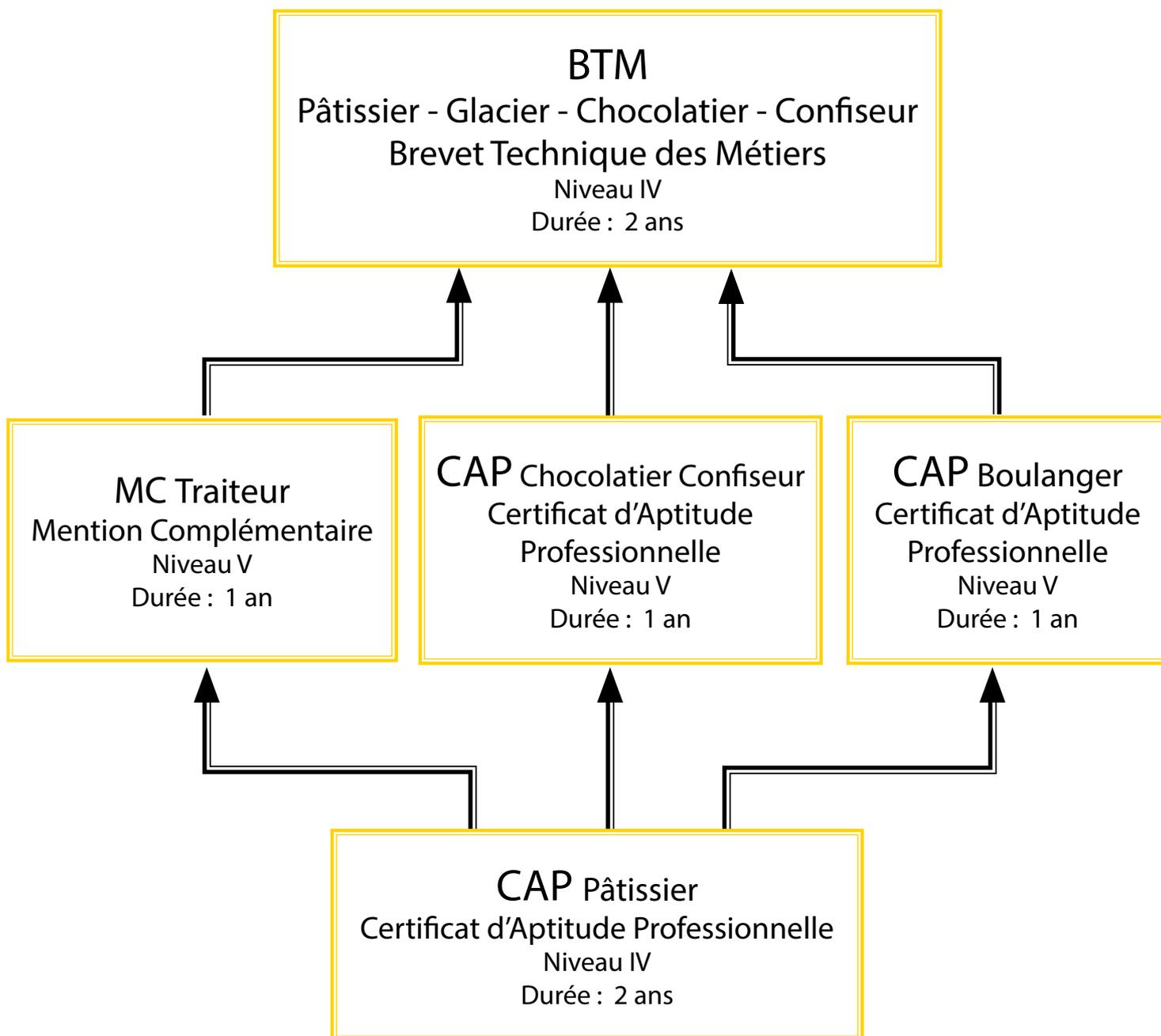
Campus des Métiers et de l'Artisanat

Pôle d'activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot - 37300 Joué-lès-Tours
campus37@cm-tours.fr
www.campusdesmetiers37.fr
Tél. : 02 47 78 47 00



METIERS DE BOUCHE

Pâtisserie



* Les jeunes de moins de 15 ans ayant achevé le premier cycle de l'enseignement secondaire (fin de 3e) comme stagiaire de la formation professionnelle, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un centre de formation d'apprentis, peuvent entrer en apprentissage dès lors qu'ils ont atteint l'âge de 15 ans et un jour.

** Depuis la loi du 8 août 2016, l'apprentissage est ouvert jusqu'à l'âge de 30 ans. Projet ouvert à quelques régions, dont la région Centre-Val de Loire.



L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire
avec le Fonds Social Européen

