

# CAP PÂTISSIER

(Niveau 3)



## LES OBJECTIFS

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. Il peut également compléter sa formation par la boulangerie ou encore le traiteur pour accompagner tous les moments festifs de la vie.



## CONTENU DE LA FORMATION

### ► Enseignement général :

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences Physiques et Chimie
- Anglais
- Education Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement

### ► Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques : entremets, viennoiseries, gâteaux, fruits secs, pâtes à choux, gâteaux de voyage...
- Technologie
- Connaissance économique, juridique et sociale de l'entreprise
- Sciences appliquées aux équipements et à l'hygiène alimentaire

## DURÉE DE LA FORMATION

Formation : 2 ans ou 1 an sous conditions

Rythme : 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



## MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation gratuite et rémunérée par l'employeur :
  - Sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
  - Sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés ou demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)



## MISSIONS EN ENTREPRISE

- Dresser la liste du matériel et des denrées nécessaires à sa production
- Maîtriser les procédés de fabrication
- Elaborer des produits de viennoiseries
- Maîtriser les cuissons
- Participer à la réception et au stockage des produits livrés
- Effectuer des mélanges en respectant la réglementation



## PERSPECTIVES D'EMPLOI

Ouvrier Pâtissier



## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Chocolatier-Confiseur (1 an)
- BTM Pâtissier
- CAP Boulanger (1 an)
- MC Employé Traiteur



## LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renové
- Plus de 40 ans d'existence (création en 1976)
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au cœur du Campus
- Équipements pédagogiques récents



## PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



## MODALITÉS DE RECRUTEMENT

1. Pré-inscription sur le site du Campus
2. Entretien
3. Accompagnement
4. Signature du contrat
5. Inscription définitive au Campus



## CONTACT

Campus des Métiers et de l'Artisanat  
Pôle Activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot  
37300 Joué-lès-Tours  
campus37@cma-cvl.fr  
Tel : 02 47 78 47 00

Retrouvez nous sur :  
[www.campusdesmetiers37.fr](http://www.campusdesmetiers37.fr)

