

*Le CAP Pâtissier est un diplôme qui permet d'acquérir les bases du métier de pâtissier.
Il forme à la réalisation de pâtisseries et de viennoiseries,
de la préparation des ingrédients jusqu'à la cuisson, au montage et à la décoration des produits.*

*Cette formation associe savoir-faire technique, précision, créativité et rigueur.
Elle permet également d'apprendre à organiser son travail, à gérer les matières premières et à respecter les règles
d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire.*

*Des enseignements généraux complètent la formation technique selon le parcours du candidat.
A l'issue de la formation, le(la) candidat(e) doit être en mesure de maîtriser l'approvisionnement, l'organisation et la
production, la démarche Qualité et la sécurité au travail.*

Au programme

Maîtriser les techniques de pâtisserie

Réaliser les préparations de base et confectionner différentes pâtes.
Préparer les crèmes, garnitures et éléments de décor.
Mettre en forme les préparations, maîtriser les fermentations et les cuissons.
Monter, garnir, glacer et décorer des gâteaux et des entremets.
Conditionner et présenter les produits finis.

Organiser et gérer la production

Peser, mesurer et doser les ingrédients avec précision.
Réceptionner, contrôler et stocker les matières premières.
Prévoir les besoins et organiser les étapes de fabrication.
Contrôler la qualité des réalisations et assurer leur traçabilité.

Adopter les bonnes pratiques professionnelles

Appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.
Entretenir son poste de travail, le matériel et les locaux.
Limiter les pertes et adopter des pratiques respectueuses de l'environnement.
Communiquer avec l'équipe, la hiérarchie et, selon les situations, la clientèle.

Et après ?

Les métiers

Le CAP Pâtissier permet d'accéder notamment aux métiers de :
Pâtissier / Pâtissière ; Aide-pâtissier / Aide-pâtissière
Pâtissier en boulangerie-pâtisserie ; Pâtissier en restauration ou en hôtellerie
Agent de fabrication en pâtisserie industrielle, en grande surface, en service Traiteur...

**Les compétences acquises peuvent également servir de base pour évoluer vers la chocolaterie-confiserie, la
glacerie ou la pâtisserie-traiteur.**

Et pour poursuivre ses études ?

Pour approfondir ses compétences ou se spécialiser, plusieurs parcours sont possibles :
Certificat de spécialisation (CS), notamment en pâtisserie de boutique ou en cuisine en desserts de restaurant, selon l'offre de formation.
CAP Boulanger, pour acquérir une double compétence.
Bac professionnel Boulanger-Pâtissier.
Brevet professionnel (BP) Pâtissier.
Brevet technique des métiers (BTM) Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur.