

# CAP PÂTISSERIE (PAR ALTERNANCE)

FICHE MÉTIER



Com Reg NO janvier 2022 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799  
Crédits photos : © Ropers - JP Pouteau/Apprentis d'Auteuil

**CENTRE DE FORMATION  
DANIEL BROTTIER**  
Chemin du Couvent  
44340 BOUGUENAI (Nantes sud)  
[danielbrottier.apprentis-auteuil.org](http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org)



La confiance peut sauver l'avenir

Accès transports en commun :  
en tram ligne 3 ou bus 36

# La confiance peut sauver l'avenir



Le titulaire du CAP Pâtisserie sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Il travaille comme ouvrier de production en boulangerie-pâtisserie,

hôtellerie-restauration, agroalimentaire, grande et moyenne surface, puis pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

## OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de pâtisserie (pâte à choux, tartes, entremets, pâte levée, etc.) et de chocolaterie.
- Savoir organiser son travail, gérer l'approvisionnement et le stockage de marchandises.
- Respecter les règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité.

## QUALITÉS REQUISES

- Être créatif, méticuleux et aimer travailler des produits d'exception et de grande qualité.
- Avoir le sens de l'organisation et aimer travailler en équipe.
- Présenter une bonne résistance physique et une hygiène rigoureuse.
- Être soigné et disposer d'une bonne technique gestuelle.

## CONDITIONS D'ADMISSION

Au minimum après une classe de 3e de l'enseignement général ou spécifique.

## DURÉE

Formation de 2 ans (dont 26 semaines en centre de formation) ou 1 an si détenteur d'un diplôme équivalent (dont 13 semaines en centre de formation).



## CONTENU DE LA FORMATION

- Séances théoriques et pratiques.
- Contrôle en cours de formation.

### Enseignement général

- Français, histoire-géographie
- Maths, sciences physiques
- Éducation morale et civique
- Anglais
- Design des métiers et arts appliqués
- Éducation physique et sportive

### Enseignement transversal

- Co-intervention pro : maths/français
- Chef-d'œuvre
- Accompagnement personnalisé

### Enseignement professionnel

- Travaux pratiques et technologie de pâtisserie
- Prévention, santé, environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Économie-gestion

### Moyens et outils utilisés

- Plateaux techniques de qualité
- Section à effectifs réduits

## ET APRÈS ?

- Poursuite d'études au sein du centre de formation : en MC\* Employé traiteur.
- Accès à la MC\* Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées.
- Entrée dans la vie active dans une pâtisserie, un salon de thé, dans la grande et moyenne distribution, ou dans le secteur de l'agroalimentaire.

\*MC : Mention complémentaire

+ d'infos



[danielbrottier.apprentis-auteuil.org](http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org)



### Centre de formation

#### Daniel Brottier

Chemin du Couvent

44340 Bouguenais - Les Couëts

Tél. 02 40 65 29 90

[apprentissage.danielbrottier@apprentis-auteuil.org](mailto:apprentissage.danielbrottier@apprentis-auteuil.org)