

LE PÂTISSIER

SAVOIR FAIRE & CRÉATIVITÉ



CAP



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

CFA/UFA - CENTRE DE FORMATION CONTINUE

Allée d'Athènes - 67300 SCHILTIGHEIM

03 88 18 60 00



CAP Pâtisserie

**SAVOIR FAIRE
& CRÉATIVITÉ**

Objectifs de la formation

Former de futurs artisans capables de concevoir et de réaliser des préparations dans le domaine de la pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Pré-requis

Sortir de 3^{ème} générale, 3^{ème} prépa-métiers

Être créatif(ve)

Avoir le sens du détail et le souci de la précision

Durée

2 ans de formation au lycée, 14 semaines de stage en entreprise

2 ans de formation par la voie de l'apprentissage

Evaluations

Contrôle continu, validation en cours de formation. Dossier professionnel

Modalités pédagogiques

Cours théoriques d'enseignement général en présentiel et/ou en distanciel

Travaux pratiques dans le laboratoire de pâtisserie équipé

Salle informatique, classe mobile et WiFi dans tous les espaces

Poursuite d'études

CAP Chocolatier-confiseur en 1 an, Mention Complémentaire. BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie

Débouchés

Pâtissier, pâtissier-traiteur, commerçant en alimentation, opérateur de fabrication de produits alimentaires

Accessibilité aux personnes handicapées

Le lieu de formation étudiera l'adaptation des moyens de prestations pour les personnes en situation de handicap

Accès à la prestation, contacter l'établissement

Modalités d'inscription

Contacteur l'établissement

Rentrée en septembre

Tarifs

Gratuit en contrat d'apprentissage

Prise en charge possible par un OPCO

Pour plus d'informations, contacter l'établissement

PARCOURS

