

# SPÉCIALITÉ: PÂTISSERIE

**DIPLÔMES: DIPLÔMES CAP 10 MOIS -1341 H**

## DÉBOUCHÉS

- **Commis de pâtisserie**
- **Agent de pâtisserie-Aide pâtissier**
- **Poursuite des études ou RTP**

## ADMISSION : ECOLE DE BASE

**Ce diplôme vise à :**

- **Rendre la personne compétente dans l'exercice de sa profession. C'est lui permettre de réaliser correctement, les tâches et activités inhérents à la profession, en autonomie et en équipe, et présenter un produit en respectant les impératifs professionnels de qualité .**
- **Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle par la connaissance du marché de travail et de la profession choisie .**
- **Donner l'apprenant les éléments lui permettant de gérer sa carrière et favoriser son évolution .**

## STAGES

- **C'est une activité pédagogique obligatoire qui favorise la découverte du milieu de travail dans son réel vécu.**
- **L'école se charge d'affecter ses étudiants ses étudiants dans les entreprises.**
- **Elle les encadre et assure le suivi du stage. Ce stage est noté. Sa note est comptabilisée lors du calcul de l'admissibilité de l'apprenant**

## AUTRES SERVICES LIÉS À LA FORMATION

Vie extrascolaire intense :

Excursions de divertissement, visites d'entreprises, participation aux salons professionnels, journées de démonstration,.....

Restauration au sein du restaurant de l'école

## DOSSIER ANNUEL D'INSCRIPTION

- Formulaire d'inscription à remplir à l'administration
- 1 copie de la CIN ou carte de séjour
- 2 copies certifiées conformes du certificat de scolarité
- 3 photos d'identités
- 2 enveloppes affranchies pour un envoi recommandé
- 2 extraits de naissance
- Un certificat médical

## AU PROGRAMME

Enseignement	général	Enseignement Technique	
Législation	14H	Sécurité Alimentaire	22H
Education env	10H	Sécurité de travail	45H
Français	66H		
<b>Sous Total1</b>	<b>90H</b>	<b>Sous Total2</b>	<b>67H</b>

Travaux pratiques	
Réaliser des mises en place	120H
Réaliser des travaux préliminaires	180H
Réaliser des préparations culinaires	180H
Dresser des mets	80H
Réaliser des pâtisseries	120H
Assurer le débarrassage et l'entretien à son poste de travail	120H
<b>Sous Total3</b>	<b>800H</b>
<b>Stage</b>	<b>384H</b>
<b>Total général</b>	<b>1341H</b>

## DÉROULEMENT DE LA FORMULATION

- La formation théorique et pratique a lieu dans les laboratoires de l'école, les stages professionnels sont effectués dans des établissements d'hôtellerie et des restaurants.

**Evaluation : Contrôle contenu+ Stages notés + examen de fin de la formation**