

Spécialité
Pâtisserie

Admission

Ce diplôme

visé à

Diplômes

BTP Homologué
20 mois - 2426 H

Débouchés

Chef de pâtisserie – sous chef de pâtisserie
Assistant de partie – assistant de chef de partie - pâtissier
Poursuite des études en RTP

2^{ème} année secondaire accomplie ou CAP

- 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 à 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 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'identité
- 2 enveloppes affranchies pour un envoi recommandé
- 2 extraits de naissance
- Un certificat médical

Au programme

Enseignement général

Législation	20H
Français	72H
Anglais	72H
Arabe	36H
Informatique	50H
Gestion	96H
Communication	50H
Education env	26H
Utiliser les moyens de recherche d'emploi	15H
Gestion de la qualité	36H
Sous Total1	473H

Enseignement Technique

Fonction de travail	50H
Qualité de service	90H
Sécurité de travail	30H
M,Matière première et Mets	60H
Sécurité alimentaire	45H
Sous Total2	276H

Travaux pratiques

Réaliser des mises en place	80H
Réaliser des pâtes et des crèmes de base	150H
Réaliser des glaces et des entremets glaces	150H
Réaliser des confiseries et des sauces	100H
Dresser des mets	50H
Réaliser des décorations en pâtisseries	50H
Superviser une équipe de travail	40H
Coordonner les activités des services pâtisseries	60H
Réaliser des entremets chauds et froids	150H
Assurer le débarrassage et l'entretien à son poste de travail	80H
Sous Total3	910H

Stage **768H**

Total général **2426H**

Déroulement de la formation

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 continu + stages notés + examen de fin de la formation