

Spécialité

Pâtisserie

Diplômes

C.A.P

10 mois - 1341 H

Débouchés

Commis de pâtisserie

Agent de pâtisserie – Aide pâtissier

Poursuite des études en BTP

Admission

Ce diplôme

visé à

Ecole de base

- 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

14H

Education env

10H

Français

66H

Enseignement Technique

Sécurité alimentaire

22H

Sécurité de travail

45H

Sous Total1

90H

Sous Total2

67H

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

Sous Total3

800H

Stage

384H

Total général

1341H

Déroulement de la formation

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

Evaluation : Contrôle continu + stages notés + examen de fin de la formation