

CAP Pâtissier

Certificat d'Aptitude Professionnelle
Diplôme d'État de niveau 3

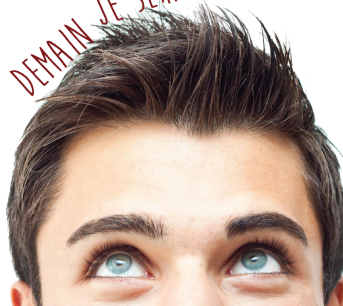


OBJECTIF DE LA FORMATION !

L'objectif du CAP est de former des futurs employés de pâtisserie sur les techniques professionnelles de base qui permettront d'assister l'équipe dans toutes les tâches liées à la production.



CHEF DE PARTIE
CHOCOLATIER
DEMAIN, JE SERAI...
COMMIS DE PÂTISSERIE
PÂTISSIER
TRAITEUR EN PÂTISSERIE



RYTHME

En formation scolaire
En alternance

PROGRAMME

Formation sur 2 ans

ADMISSION

Dossier et
entretien

BLOC1 TECHNIQUES DE PRODUCTION

Approvisionnement et stockage
Organisation
Production
Distribution de la production ♥

BLOC2 TECHNOLOGIE PÂTISSERIE

Vocabulaire de la cuisine
Préparations de base ♥
Le matériel
Procédés de conservation

BLOC3 SCIENCES APPLIQUÉES

Biochimie des aliments ♥
Hygiène alimentaire
Nutrition
La démarche HACCP

BLOC4 GESTION APPLIQUÉE

BLOC5 ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, anglais, histoire géographie - éducation civique,
prévention santé environnement, mathématiques - sciences

EXAMEN

6 épreuves à valider

Moyenne générale
attendue : supérieure
ou égale à 10/20
Et un minimum de 10/20
de moyenne dans les
épreuves techniques

Aucune session
de rattrapage

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

RÉALISER des techniques
de production

APPLIQUER des processus
stricts d'hygiène

S'ADAPTER à un poste
de travail

ET APRÈS ? VOUS POURREZ...

Poursuivre vers un Baccalauréat
professionnel ou un BTM

Intégrer la vie professionnelle

Esccom
22 rue El Nouzah, 06000 Nice
04 93 85 16 67
secretariatnice@ecole-esccom.com

Restaurant École
32 av. Estienne d'Orves, 06000 Nice
04 93 96 68 58
secretariatnice@ecole-esccom.com