



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Pâtissier

OBJECTIFS

- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication, assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues, etc..).
- Entremets et petits gâteaux (montage, garnissage, glaçages, décors, écrire au cornet, etc..).
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire géographique.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire.

PUBLIC

- Élèves sortant de 3^e.
- Élèves en réorientation.

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Épreuves en cours de formation (CCF) car les professeurs du lycée sont habilités par l'État pour évaluer officiellement leurs propres élèves, durant l'année, pour valider l'examen. Deux épreuves en ponctuel.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite).

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans (1 705 heures de cours et Travaux Pratiques).

À NOTER

14 semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel, stages).

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

Avec une solide expérience professionnelle, possibilité de s'installer à son compte.

Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- CAP Boulanger / CAP Chocolatier-confiseur / CAP Glacier fabricant.
- CS Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées / CS Employé traiteur, CS Technique du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Bac pro Boulanger pâtissier.
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2024

Cf Tableau « Réussite examens »

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Excellent.

NOUS CONTACTER

Lycée François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr