



Jean Lameloise
MERCUREY

17, Voie Romaine
71640 Mercurey
Tél. : 03 85 98 10 30
Fax : 03 85 98 10 28

Internet : www.cifa-jean-lameloise.com

E-mail : mercurey@cifa-jean-lameloise.com

➤ CAP PATISSIER

Niveau 3



➤ Le métier :

Le pâtissier a une activité très variée et qui nécessite un sens de l'esthétique et une grande créativité. Le pâtissier est d'abord l'artisan des gâteaux, des entremets, des petits fours, des crèmes, mais aussi des produits de viennoiserie. Dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, il participe à toutes les phases depuis la réception des marchandises et leur stockage, leur fabrication jusqu'à la mise en valeur des produits finis. Il travaille aussi les éléments de décor et de finition dans le travail des dérivés du sucre et du chocolat. Passionné, minutieux, créatif, il est en recherche constante d'association subtile de goûts, de textures, de couleurs et de formes pour surprendre les gourmets.

➤ Les objectifs de la formation :

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle. Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer son activité dans une pâtisserie artisanale (sédentaire ou non), dans une pâtisserie industrielle, dans une pâtisserie boulangerie artisanale, dans une pâtisserie chocolaterie artisanale, dans une glacerie artisanale, dans la grande distribution et dans un restaurant traditionnel ou collectif. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

➤ Organisation de la formation :

↳ Conditions d'admission :

Tout jeune ayant 16 ans dans l'année ou 15 ans révolus avec le niveau 3ème (normale ou technologique), jusqu'à 29 ans.

↳ Rythme d'alternance :

Cette formation alterne, sur deux ans, des périodes au CIFA (22 semaines de cours en deux ans) et en entreprise.

↳ Disciplines enseignées au CIFA :

Enseignement professionnel	Enseignement général
Travaux Pratiques	Français/Histoire/Géographie
Technologie	Mathématiques/Sciences
Sciences Appliquées	PSE (Prévention Santé Environnement)
Gestion Appliquée	EPS (Education Physique et Sportive)
	Anglais

↳ Poursuite d'études au CIFA :

- CAP Boulanger
- CAP Glacier
- CAP Chocolatier-Confiseur
- MC Employé-Traiteur

