



Notre établissement



Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue «**Ville créative**» par l'**Unesco** dans le domaine de la **gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

CAP Pâtissier

Description du métier

Le titulaire du CAP Pâtissier sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait **gérer les stocks** de produits, **fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire**.

Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Nous contacter

Tél : 02 32 12 55 00

Mail : 0763237f@ac-normandie.fr

Nous rendre visite :

41 Route de Duclair – 76380 Canteleu

Site Internet :
georgesbaptiste.fr





Conditions d'accès

Elève sortant de 3e Générale ou 3e Prépa-Métiers, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, Bac Pro).

Durée de la formation

2 ans dont 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



Activités proposées

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- 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
- Évaluer sa production
- Organiser sa production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremet et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremet et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

Exemple de métiers

- Pâtissier
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires

Poursuite d'études

- CAP Boulanger
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier
- MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées
- MC Boulangerie Spécialisée