



CAP Pâtissier



Le CAP Pâtissier se prépare en 2 ans et s'adresse aux élèves venant de 3^e de Collège.

PRE-REQUIS : 3^{ème}, 3^{ème} prépa professionnelle, SEGPA

DOSSIER DE CANDIDATURE:

Procédure de recrutement académique AFFELNET LYCEE pour les élèves de 3^{ème} depuis leur collège d'origine. Cette procédure a lieu en juin et génère une liste d'admis et une liste d'attente.

DUREE DES ETUDES : 2 ans

REGIME : Externat, demi-pension, internat.

STAGES EN ENTREPRISE :

14 semaines de formation en entreprise sur les 2 ans

TENUE :

Une tenue vestimentaire règlementaire et une hygiène irréprochable sont obligatoires et seront donc exigées au cours de la scolarité.

QUALITEES REQUISES :

Bonne condition physique, excellente tenue et hygiène corporelle, être dynamique et disponible, aimer le travail manuel, avoir un bon sens de la créativité et de la décoration.

COMPETENCES TRAVAILLEES:

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Il exerce son métier dans le respect des procédés de transformation, des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

LES + DE LA FORMATION AU LYCEE DE GASCOGNE:

- 3 types de restauration: traditionnelle, brasserie et semi gastro.
- Différents restaurants au sein du lycée: L'Atelier, Le Guyenne, La Brasserie dans lesquels les élèves sont formés en contact avec une véritable clientèle.
- Des partenariats étroits avec le monde professionnel et les associations caritatives.

ENSEIGNEMENTS:

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français / histoire Géographie

Anglais

Mathématiques / Sciences Physiques et chimiques

Arts appliqués

Education physique et sportive

Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Technologie et travaux pratiques en pâtisserie (petits fours secs et moelleux, entremets et petits gâteaux)

Economie Gestion

PSE

Chef d'œuvre

Enseignement professionnel et français en co-intervention

Enseignement professionnel et mathématiques en co-intervention

