

# Métiers de la pâtisserie

*Le métier : passion de la gourmandise et du beau..*

Le pâtissier est le plus souvent un artisan et son art régale les papilles. Il réalise entremets, viennoiseries, confiseries... en cherchant à associer des saveurs et des textures, mais aussi en soignant la présentation de ses préparations par un visuel attractif.

Le pâtissier exerce son métier dans les pâtisseries artisanales mais également dans les rayons pâtisserie des grandes et moyennes surfaces, la restauration commerciale, la pâtisserie industrielle.



## Ce que vous allez développer :

- Un esprit artistique
- Le soin et l'organisation
- L'esprit d'équipe
- La rigueur et la méticulosité
- La rapidité d'exécution
- Le contact clientèle
- La connaissance des produits et des recettes

## CAP PATISSIER

### 7 blocs de compétences :

**Bloc 1 :** Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage



**Bloc 2 :** Entremets et petits gâteaux

**Bloc 3 :** Français-histoire/géographie

**Bloc 4 :** Mathématiques-sciences

**Bloc 5 :** Education physique et sportive

**Bloc 6 :** Anglais

**Bloc 7 :** Arts appliqués

### Conditions d'admission:

- 3ème générale et 3ème Prépa-métiers
- 2nde générale



- 2 années de formation
- Un enseignement professionnel avec trois demi-journées de travaux pratiques par semaine
- 14 semaines de formation en entreprise

## CAP PATISSIER

