



Pâtissier



Sophie

<< J'ai tout appris en un éclair !

Le lycée est très beau avec du matériel neuf, des salles lumineuses et des professeurs à notre écoute. J'aime surtout les cours de pratique et de technologie professionnelles. Maintenant, dès qu'il y a une fête, c'est moi qui fait les gâteaux ! >>

Le métier :

Le titulaire de ce CAP confectionne des pâtisseries (gâteaux, petits fours, entremets...) qu'il décore. Il exécute aussi des pièces pour lunch, éventuellement des plats préparés. Il fabrique aussi des bonbons et des friandises à base de chocolat, sucre et pâte d'amande ainsi que des glaces et des sorbets.

de chocolat, sucre et pâte d'amande ainsi que des glaces et des sorbets.

Les aptitudes requises

- Rigueur et minutie
- Créativité et talent esthétique
- Sens de l'organisation
- Bonne santé, endurance physique.

La poursuite d'études

Formation complémentaire : confiserie chocolaterie, glacier ou traiteur

Après une année supplémentaire, le pâtissier peut obtenir un CAP connexe de boulanger.

Accès à des qualifications supérieures : brevet technique des métiers et Brevet de Maîtrise

Les débouchés

salarié dans une pâtisserie artisanale ou industrielle, dans une boulangerie-pâtisserie ou auprès d'un confiseur, glacier ou traiteur. Il peut également travailler en hôtellerie, restauration, grande distribution . Avec une solide expérience professionnelle, il peut s'installer à son compte.



31 rue saint Nicolas
BP 50126 Saverne
tél : 03 88 91 24 22