

Pâtissier



Le titulaire de ce CAP 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.

Avec son CAP, le titulaire domine ces différentes étapes :

- façonnage des pâtes, fermentation, cuisson ;
- réalisation des crèmes, sirops, coulis, sauces ;
- réalisation de décors à base de sucre, chocolat, fruits ou de nappage.

Il doit maîtriser les notions de commerce s'il veut s'installer à son compte.

Il doit connaître les ingrédients utilisés, maîtriser les techniques de préparation, de cuisson, de conservation des pâtes et des garnitures.

Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier confectionne toutes sortes de tartes et de gâteaux : choux, génoises, biscuits... Il élabore aussi des viennoiseries (brioches, croissants...).

A l'occasion des fêtes, il réalise les bûches de Noël, les galettes des rois, des gâteaux d'anniversaire...

Farine, sucre, laitage... le professionnel sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Les différentes pâtes, leur fabrication, leur cuisson et leur réfrigération n'ont pas de secret pour lui.

Le pâtissier doit aussi faire preuve de créativité pour la décoration de ses pâtisseries : fleurs en sucre, glaçage, rubans de chocolat ou de nougatine...

Le pâtissier doit avoir une bonne résistance physique : se lever tôt, travailler les week-ends et jours fériés, travailler debout derrière les fourneaux, rythme de travail rapide.

Débouchés

Dans une boulangerie-pâtisserie, une pâtisserie-confiserie, ou dans les rayons spécialisés des grandes surfaces, les pâtisseries semi-industrielles, partout ce diplômé a sa place. Egalement dans un restaurant où il peut être amené à préparer en plus quiches et pizzas.

On peut même dire qu'il est attendu, car les débouchés restent importants, les horaires chargés à certaines périodes, les jours fériés ou les week-ends sacrifiés décourageant les intéressés.

Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Accès à la formation

Après une classe de 3ème

Programme

| Disciplines et activités | 1 ^{ère} Année | 2 ^{ème} Année |
|--|------------------------|------------------------|
| Enseignement technologique et professionnel | 17h | 17h |
| Français, histoire-géographie | 4h30 | 4h |
| Mathématiques Sciences | 4h | 3h30 |
| Langue vivante | 2h | 2h30 |
| Arts appliqués-cultures artistiques | 2h | 2h |
| Education physique et sportive | 2h30 | 2h30 |
| Prévention –santé-environnement | 1h | 1h30 |
| Période de formation en milieu professionnel | 8 semaines | 8 semaines |
| Enseignements facultatifs | | |
| Atelier d'expression artistique | 2h | 2h |
| Atelier Education physique et sportive | 2h | 2h |

Enseignements professionnels

Monde de la pâtisserie : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique : comment personnaliser un dessert.

Technologie professionnelle : l'élève étudie les matières premières (farine, œufs, produits sucrés, fruits, etc.), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il fabrique les sauces, les coulis et les décors des desserts et entremets qu'il crée.

Sciences appliquées : il sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux.

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial : initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles.

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie, coeff. 4 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé - environnement)
- Fabrication de pâtisseries, coeff. 11

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire–géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Statistiques

En 2013, dans l'académie de Montpellier : 70 candidats inscrits, 70 présents, 60 admis (soit 85.71 % de réussite).

En 2014 dans l'académie de Montpellier : 70 candidats inscrits, 70 présents, 62 admis (soit 88.57 % de réussite).

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 67 candidats inscrits, 67 présents, 51 admis (soit 76.12% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 74 candidats inscrits, 73 présents, 63 admis (soit 86,3% de réussite).

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac professionnel Boulanger-Pâtissier
- Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- Autre CAP: Boulanger, Chocolatier-confiseur (en 1 an)
- Brevet professionnel (BP) Boulanger
- Brevet technique des métiers (BTM) Pâtissier
- Brevet de maîtrise (BM) Pâtissier confiseur glacier traiteur

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former en Languedoc Roussillon

11 Lézignan

CFA interprofessionnel **A**

30 Nîmes

Lycée professionnel Voltaire

CFA des métiers **A**

CFA des compagnons du devoir **A**

34 Montpellier

Lycée polyvalent Georges Frêche

IRFMA Hérault **A**

34 Sète

CFA municipal N. Albano **A**

48 Mende

CFA interprofessionnel **A**

66 Argelès sur Mer

Lycée Christian Bourquin

66 Rivesaltes

IRFMA 66 **A**

A Formation en apprentissage

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Les fiches métiers
- Parcours Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Voie Pro Les métiers de la vente et du commerce

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO). **N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**