

Certificat d'Aptitude Professionnelle

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.

Quel que soit le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux

Pour l'ensemble de ces pôles, l'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention du diplôme.

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.

Programme

Grille horaire	1 ^o année	2 ^o année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention	43h30	39h
Enseignements professionnels et math en co-intervention	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre	87h	78h
Prévention santé environnement	43h30	26h
Français, histoire géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h

Mathématiques–Physique chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29h	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

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, oeufs, produits sucrés, fruits...), 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 14 semaines.

Examen

Unités professionnelles :

• Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, coeff. 8 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé -environnement)

• Entremets et petits gâteaux, coeff. 7

Unités d'enseignement général :

- Français et histoire – géographie – éducation civique, coeff. 3

- Mathématiques – sciences physiques coeff. 2

- Education physique et sportive, coeff. 1

- Langue vivante étrangère, coeff 1

Epreuve facultative : Arts appliqués et culture artistique

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.

Exemples de poursuite 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, CAP Chocolatier-confiseur (en 1 an).
- Brevet professionnel (BP) Boulanger
- Brevet technique des métiers (BTM) Pâtissier
- Brevet de maîtrise (BM) Pâtissier confiseur glacier traiteur

Où se former à proximité d'Aubagne

- En lycée public
- Marseille 8^e – Lycée Hôtelier régional
- En apprentissage

Aix en Provence – CFA du pays d'Aix

Marseille 8^e – Lycée hôtelier régional

Marseille 9^e – Lycée polyvalent Pastré Grande Bastide

Marseille 13^e – Corot formations

La Roque d'Anthéron – MFR de la Roque d'Anthéron

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale