



# CAP Pâtissier

## Métiers accessibles

Le titulaire du CAP Pâtissier peut exercer dans les secteurs suivants:

- Pâtisseries (boulangerie chocolaterie) artisanales
- Glacerie artisanale
- Grande et moyenne surface rayon pâtisserie
- Restauration commerciale ou spécialisée
- Traiteur
- Pâtisserie individuelle

## Poursuite d'études

Le titulaire du CAP peut également poursuivre ses études en cas de bon dossier scolaire par un bac pro (2 ans sous réserve de places disponibles), un Brevet Professionnel (2 ans) ou en Certificat de Spécialisation (1 an). Par exemple:

- Bac pro Boulanger Pâtissier ;
- CS Pâtisserie de boutique ;
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

## Liens utiles

[Fiche Onisep CAP Pâtissier](#)

[Fiche métier pâtissier](#)



Fiche réalisée par le Centre d'Information et d'Orientation de Saint Jean de Maurienne

## Présentation du CAP

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité en respectant des procédés de transformation et des normes strictes d'hygiène et de sécurité. Il met en valeur les produits finis auprès du personnel de vente et participe à la commercialisation et à la relation client.

Durant les deux années du CAP, l'élève effectue 14 semaines de stage afin de mettre en application les connaissances acquises et de développer de nouvelles compétences. En première année, les stages sont rémunérés 50 euros par semaine et 75 euros par semaine en deuxième année.



## Enseignements professionnels

En plus des enseignements généraux (français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, EPS, langue vivante), le CAP présente des enseignements professionnels:

- **Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage** : réceptionner et stocker les marchandises, organiser son travail et son plan de travail, réaliser des produits finis ou semi finis (crèmes d'amande et de frangipane, pâtes feuilletées, brisées et sablées, garnir et réaliser des finitions, mener une cuisson au four, dresser et cuire une meringue)
- **Entremets et petits gâteaux** : réaliser des crèmes et des appareils de base, des mousses et bavaroises, produire des appareils croustillants, préparer une garniture à base de fruits, réaliser des fonds, monter et garnir des entremets, fabriquer et utiliser des glaçages, créer des décors, décorer et écrire au cornet, savoir présenter le produit et analyser la marge.

## Où se former en Savoie

- Challes les eaux, lycée professionnel hôtelier
- Saint Alban Leysse, MFR le Fontanil