



# CAP

## PÂTISSIER

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL – DIPLOME D'ETAT DE NIVEAU V

## Les objectifs

Le pâtissier est également confiseur, chocolatier, glacier et traiteur,

Il travaille dans un laboratoire essentiellement à la main. Il prépare les ingrédients, travaille les pâtes, procède à la cuisson des crèmes, des biscuits, les décors, confectionne des entremets pour les confiseries, travaille le chocolat, fait les glaces et gâteaux glacés,

Il utilise un mélangeur pour pétrir la pâte, un laminoir pour l'étaler régulièrement. Il assure l'entretien et le nettoyage des équipements du laboratoire,

La mise en route de la fabrication se fait tôt le matin. Il travaille jusqu'à l'exécution de la dernière commande. Il planifie ses approvisionnements et sa fabrication assure les commandes.

## Organisation de la formation

- importante débouché,
- diversité des activités, des préparations et présentations,
- contact avec la clientèle,
- travail en laboratoire, constamment debout,
- travail le dimanche et jours fériés,
- horaires adaptés à l'entreprise,
- atmosphère chaude et beaucoup de manipulations,
- respect des normes d'hygiène, de qualité et de sécurité.

## Les métiers visés et débouchés

CAP PÂTISSIER  
CAP CHOCOLATIER, CONFISEUR  
CAP GLACIER FABRICANT  
BM PÂTISSIER  
BTM PÂTISSIER  
MC PÂTISSIER

## Les qualités requises

- résistance physique,
- goût esthétique pour la décoration,
- autonomie,
- créativité,
- sens gustatif,
- adaptabilité,
- sens de l'organisation.



5 Rue du Talerot - 70000 VESOUL  
Tél : 03 84 76 39 70  
www.cfa70.fr - f : CFA de Haute-Saône



*Vous avez bien raison de **préférer l'apprentissage.**  
L'Artisanat, première entreprise de France*