

LYCÉE HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE









Se spécialiser en suivant une année de formation complémentaire après le CAP Pâtissier.

Être capable de réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et éventuellement de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il ou elle en assure le conditionnement avant commercialisation. Il ou elle peut être amené à être en contact avec la clientèle.

CAP

CHOCOLATERIE CONFISERIE





- Travaux pratiques et technologie
 - Arts appliqués
- Prévention, santé, environnement
 - Sciences appliquées
 - Mathématiques
 - Sciences
 - Économie
 - Gestion
 - Anglais
 - Français
 - Histoire-géographie
 - Éducation physique et sportive

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Participer à la détermination des besoins, à l'approvisionnement et au stockage
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Communiquer et informer (équipe et clientèle)

MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Épreuves ponctuelles, écrites et orales
- Contrôle en Cours de Formation (CCF)

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- CAP Pâtisserie
- CAP Glacier
- BTM Chocolatier

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Entreprises avec techniques de production artisanale
- Commis chocolatier confiseur
- Chocolatier confiseur spécialisé
- Responsable de production

ALTERNANCE

15 semaines en centre de formation Rythme d'alternance : nous consulter



ÉTABLISSEMENT MEMBRE

DU RÉSEAU RENASUP PAYS DE LA LOIRE

> Dans le cadre de la préparation du CNRD

DES ASSOCIATIONS DE LYCÉES HÔTELIERS :

ANEPHOT : Association Nationale des Ecoles Privées d'Hôtellerie et de Tourisme

AFLYHT : Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme

AEHT : Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme



SAINTE-ANNE

250 boulevard Laënnec - 44600 Saint-Nazaire Tél. : 02 40 17 12 00

secretariat2@lycee-sainte-anne.net

lyceesainteanne.fr







