



SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE

EN
APPRENTISSAGE



CAP PÂTISSERIE

Se former à réaliser les pâtisseries traditionnelles en maîtrisant les techniques de base de la pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Se préparer à travailler dans des environnements variés, des boulangeries aux pâtisseries artisanales en répondant aux standards de qualité et de rigueur exigés dans le métier.



LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Formation professionnalisante dans un secteur à fort potentiel d'embauche
- Pas de frais de scolarité en apprentissage
- Acquisition d'une autonomie financière
- Insertion rapide possible vers l'emploi

420h / an
en centre de
formation

1
AN

Après un diplôme
de niveau 3 (CAP)

DOMAINES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL, PROFESSIONNEL ET PRATIQUE

- Travaux pratiques et technologie de pâtisserie
 - Prévention, santé, environnement
 - Sciences appliquées à l'alimentation
- Sciences • Économie • Gestion • Arts appliqués
- Accompagnement personnalisé • Chef d'œuvre

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Maîtrise de la réalisation des différentes pâtes (feuilletée, brisée, sablée, etc.), crèmes, mousses et garnitures, ainsi que des techniques de glaçage, de montage et de décoration pour diverses pâtisseries et viennoiseries.
- Sélection et gestion des matières premières (farine, œufs, chocolat, fruits, etc.) en fonction de leur qualité, coût, et utilisation adaptée aux recettes.
- Application des normes strictes d'hygiène alimentaire et de sécurité en laboratoire de pâtisserie, ainsi que le respect des bonnes pratiques de fabrication.
 - Organisation du travail pour répondre aux exigences de production, en travaillant de manière ordonnée et sous la supervision d'un chef.
 - Capacité à innover dans la présentation des produits et à adapter les recettes pour répondre aux attentes des clients ou aux spécificités des lieux de travail.
 - Collaboration avec les autres membres de l'équipe en cuisine, à échanger sur les consignes et les techniques, et à travailler dans un environnement dynamique.

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Chocolaterie-Confiserie
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier
- CS Pâtisserie de Boutique
- CS Techniques du Tour en Boulangerie-Pâtisserie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commerce spécialisé (pâtisseries, boulangeries, chocolateries artisanales)
- Grande distribution
- Restauration commerciale
- Salon de thé
- Coffee Shop

APTITUDES REQUISES

- Sens de l'organisation
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation et sens critique

ALTERNANCE

12 semaines de cours pour 420 heures annuelles en centre.



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

Retrouvez-nous
également sur



LYCÉE
DES MÉTIERS

