

Débouchés – Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP Pâtisserie peut occuper un poste de pâtissier :

- de la restauration commerciale
- de la restauration collective
- des boulangeries
- des hôtels, des résidences hôtelières
- ...

Poursuite d'études :

- BAC PRO Hôtellerie - Restauration (au lycée Albert Camus)
- BTN (bac technologique) puis BTS (Brevet de Technicien Supérieur)
- Formations complémentaires



CAP Pâtisserie

Lycée Albert Camus

560 rue Henri Giraud

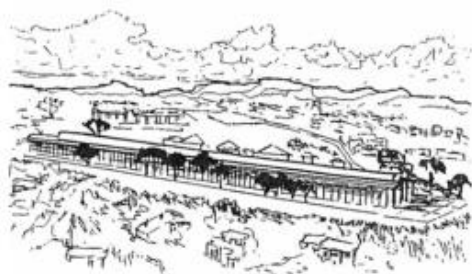
83600 FREJUS

Tel : 04.94.19.52.60

Fax : 04.94.44.48.14

Mail : ce.0831440p@ac-nice.fr

Albert CAMUS



Lycée
Albert Camus

Le CAP Pâtisserie au lycée Albert CAMUS se prépare sur deux années en formation initiale. Cette formation professionnelle se déroule deux fois par semaine sous forme de TP dans la pâtisserie pédagogique.

Les études sont gratuites, mais nécessitent l'acquisition de matériel personnel d'un coût de l'ordre de 250 € en première année pour le matériel et les tenues (ces achats sont entièrement pris en charge par la région).

Profil demandé:

Être en bonne condition physique (longue station debout), avoir une excellente tenue et hygiène corporelle, être honnête, dynamique et disponible, aimer le travail manuel, avoir un bon sens de la communication et si possible maîtriser une langue étrangère.

Inscriptions :

- Pour les élèves de 3ème générale dans l'académie de Nice :

Voir auprès de l'établissement d'origine

- Dans tous les autres cas :

S'adresser au service Orientation de l'Inspection Académique de Toulon
(04.94.09.55.55 ou 04.94.09.55.72)

Périodes de Formation en Entreprise :

La durée totale obligatoire au sein d'une pâtisserie-boulangerie est de 14 semaines réparties sur les deux années de formation

- ⇒ 7 semaines en 1re année, dont 4 semaines sont évaluées ;
- ⇒ 7 semaines en 2e année, fractionnées en deux périodes.



Matières	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année
Enseignement général		
Français et Histoire Géographie	3,5 h	3,5 h
Mathématiques – Sciences	2 h	2 h
Anglais	2 h	2 h
Education physique	2 h	2 h
Enseignement professionnel		
Enseignement professionnel	11,5 h	11,5 h
Consolidation, AP, Orientation	3,5 h	3,5 h
Prévention, santé, environnement	1 h	1,5 h
Chef d'œuvre	3h	3h
Education artistique	2h	2h

Epreuves	Coefficient	Durée	Mode
Unités professionnels			
EPI - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4		CCF
EP 2 – Production culinaire	11		CCF
EP 3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire	3		CCF
Unités générales			
EG1 - Français et Histoire-Géographie	3		CCF
EG 2 - Mathématiques-sciences	2		CCF
EG 3 - Éducation physique et sportive	1		CCF
Langue vivante étrangère	1		CCF

Le CAP Pâtisserie au lycée Albert CAMUS se prépare sur deux années en formation initiale. Cette formation professionnelle se déroule deux fois par semaine sous forme de TP dans la pâtisserie pédagogique.

Les études sont gratuites, mais nécessite l'acquisition de matériel personnel d'un coût de l'ordre de 250 € en première année pour le matériel et les tenues (ces achats sont entièrement pris en charge par la région).

Profil demandé:

Être en bonne condition physique (longue station debout), avoir une excellente tenue et hygiène corporelle, être honnête, dynamique et disponible, aimer le travail manuel, avoir un bon sens de la communication et si possible maîtriser une langue étrangère.

Inscriptions :

- Pour les élèves de 3ème générale dans l'académie de Nice :
Voir auprès de l'établissement d'origine

- Dans tous les autres cas :

S'adresser au service Orientation de l'Inspection Académique de Toulon
(04.94.09.55.55 ou 04.94.09.55.72)

Périodes de Formation en Entreprise :

La durée totale obligatoire au sein d'une pâtisserie-boulangerie est de 14 semaines réparties sur les deux années de formation

- ⇒ 7 semaines en 1re année, dont 4 semaines sont évaluées ;
- ⇒ 7 semaines en 2e année, fractionnées en deux périodes.



Matières	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année
Enseignement général		
Français et Histoire Géographie	3,5 h	3,5 h
Mathématiques – Sciences	2 h	2 h
Anglais	2 h	2 h
Education physique	2 h	2 h
Enseignement professionnel		
Enseignement professionnel	11,5 h	11,5 h
Consolidation, AP, Orientation	3,5 h	3,5 h
Prévention, santé, environnement	1 h	1,5 h
Chef d'œuvre	3h	3h
Education artistique	2h	2h

Epreuves	Coefficient	Durée	Mode
Unités professionnels			
EPI - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4		CCF
EP 2 – Production culinaire	11		CCF
EP 3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire	3		CCF
Unités générales			
EG1 - Français et Histoire-Géographie	3		CCF
EG 2 - Mathématiques-sciences	2		CCF
EG 3 - Éducation physique et sportive	1		CCF
Langue vivante étrangère	1		CCF