

# Objectifs du C.A.P. Pâtissier

Le titulaire du C.A.P. pâtissier est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de pâtissier.

Ces activités s'exercent dans les postes suivants : tourier, entremétier, petits gâteaux, fournier.

Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine ou/et les jours fériés et lors de périodes événementielles et calendaires.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.



# LYCEE PROFESSIONNEL AUGUSTE ESCOFFIER

**L**YCEE **P**ROFESSIONNEL

**C**OMMERCIAL et **H**ÔTELIER

**A**UGUSTE **E**SCOFFIER

Une formation diplômante de niveau V dont la fonction principale est la production et la présentation de produits de pâtisserie et de viennoiserie.

## Contacts

Téléphone : 27.63.88

Télécopie : 24.26.73

Renseignements auprès du chef de travaux Section Hôtelière au 24.26.71

Mail : [bmathis@ac-noumea.nc](mailto:bmathis@ac-noumea.nc)

## Adresse

2, rue Georges Baudoux  
Pointe de l'Artillerie  
BP 371  
98845 Nouméa Cedex

SITE : [www.ac-noumea.nc/lpch](http://www.ac-noumea.nc/lpch)

CAP Pâtissier

# Perspectives de la Formation

Insertion professionnelle :

Le titulaire du C.A.P. pâtissier pourra accéder à des emplois de commis pâtissier dans le secteur de :

- L'hôtellerie restauration
- La restauration commerciale
- La restauration collective et la grande distribution
- Le secteur artisanal
- Le secteur de l'agro-alimentaire

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. pâtissier pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

- Il participe à l'approvisionnement
- Il fabrique des produits courants de pâtisserie
- Il est associé à la commercialisation des productions

Possibilité de poursuite d'études vers une mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant ou une 1<sup>ère</sup> Bac Pro Cuisine pour les meilleurs élèves

# RECRUTEMENT

12 élèves seulement sont recrutés.

## PROFIL REQUIS :

- Etre en bonne santé,
- Etre motivé et rigoureux dans son travail,
- Avoir le sens de l'hygiène,
- Avoir le goût de la recherche et de l'observation,
- Etre à l'écoute et assidu,
- Etre ponctuel et sobre,
- Etre disponible.

## TENUE PROFESSIONNELLE :

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci dans un but d'hygiène et de sécurité.

# PRINCIPE :

Formation en alternance école-entreprise :

- 16 semaines de formation en entreprise de restauration effectuées sur 2 années.

- Le reste du temps de formation a lieu au Lycée professionnel afin d'approfondir les connaissances théoriques nécessaires à la maîtrise des gestes professionnels.

## LA FORMATION SCOLAIRE :

Enseignement général : 16 heures

Enseignement professionnel : 16 heures

Soit une formation de 32 heures axée sur des travaux pratiques, de la technologie appliquée et professionnelle. Des sciences appliquées, de la gestion appliquée, des mathématiques, du français, de l'anglais, de la prévention-santé-environnement, des arts appliqués et du sport.