CAP

PÂTISSIER

FORMATION

Le titulaire du CAP Pâtissier aura pour mission d'assurer la production et la représentation de produits : pâtisseries, viennoiseries gâteaux, tartes, chocolats, entremets... de boutique.

ENSEIGNEMENTS

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

FRANÇAIS HISTOIRE-GÉOGRAPHIE
MATHÉMATHIQUES
LANGUE VIVANTE
ARTS APPLIQUÉS
EPS

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ
ÉCONOMIE GESTION
PRÉVENTION SANTÉ ET ENVIRONNEMENT

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés.

POURSUITE D'ÉTUDES

Certification de spécialisation desserts de restaurant

INSERTION PROFESSIONNELLE

Pâtisserie Boulangerie, pâtisserie de boutique
L'hôtellerie restauration
La restauration commerciale

P F M P

14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel

2 ans

2 rue Georges Baudoux
BP 371 98845 NOUMÉA
27 63 88