

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



CAP Pâtissier

Maîtrisez les techniques de pâtisserie

Fabriquer des produits de pâtisserie destinés à la commercialisation, de l'élaboration à la finition.

■ Objectifs

Procédés de transformation
Finition des produits
Hygiène et sécurité alimentaire
Développement durable

■ Secteurs visés

Pâtisseries artisanales, chocolaterie, glacerie,
restauration commerciale, traiteur, pâtisserie
industrielle.

■ Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)

Certification : CAP

Métier : Cuisine & production culinaire

■ Parcours

Durée : 1050 h maximum

Centre : 560 h

Entreprise : 490 h

■ Contact

Valérie VANDEWALLE
Coordonnatrice
Tél. 04 94 22 34 07
Mél. valerie.vandewalle@ac-nice.fr