RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



CAP Pâtissier

Maîtrisez les techniques de pâtisserie

Maîtriser les techniques de pâtisserie pour une carrière professionnelle.



Objectifs

Le CAP
Pâtissier permet d'acquérir les compétences nécessaires pour élaborer et finaliser des produits de pâtisserie, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Secteurs visés

Lycée
Albert

Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)
Certification : CAP
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Période : De 9 à 24 mois selon la session
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Contact

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