

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



CAP Pâtissier - blocs

CAP Pâtissier - parcours partiel par blocs de compétences

Préparer à l'exercice du métier de pâtissier par blocs de compétences professionnels.

■ **Objectifs**

Techniques de pâtisserie, hygiène alimentaire, gestion de production, travail en équipe

■ **Secteurs visés**

Pâtissier, boulangerie, restauration, industrie agroalimentaire

■ **Infos clés**

Niveau : Niveau 3 (CAP)

Certification : CAP Pâtissier - blocs de compétences

Métier : Cuisine & production culinaire

■ **Contact**

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

■ **Parcours**

Durée : 950 h maximum

Centre : 460 h

Entreprise : 490 h