



Je veux devenir ▶

Pâtissier(ère) ◀

ÉMERVEILLEZ VOS CLIENTS ET CONVIVES
GUSTATIVEMENT ET VISUELLEMENT



Devenez pâtissier(ière) en alternance

Votre mission

Élaborer tous types de pâtisseries, du pain au chocolat, à la pièce montée des instants festifs. Émerveillez visuellement et gustativement clients et convives.



Le métier

Pour chaque recette à réaliser vous sélectionnez et dosez les ingrédients (farine, matières grasses, produits laitiers, fruits, chocolats, arômes, etc.) pour la réalisation de vos pâtisseries.

Les différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée, etc.) sont élaborées dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité. Vous utilisez des techniques traditionnelles, semi traditionnelles voire industrielles (pétrin mécanique).

Le montage et la décoration des produits sont deux étapes cruciales pour l'élaboration des pâtisseries :

- ▶ Vous élaborerez différentes crèmes (chantilly, frangipane, beurre, etc.) pour garnir vos pâtes.
- ▶ Vous glacez et décorez vos pâtisseries. Vous choisissez des fruits pour leurs couleurs et leurs goûts.
- ▶ Vous maniez avec dextérité la palette d'outils indispensable à la réalisation des décors : poche, cornet, etc.
- ▶ Vous faites preuve de créativité dans la conception de vos décors.

Vous procédez à la cuisson de vos pâtisseries après leur temps de fermentation pour les pâtes levées.

En fonction du point de vente dans lequel vous exercez votre métier de pâtissier, vous pouvez participer à l'achalandage du magasin.

Vous gérez l'entretien de votre espace de travail et du matériel, ainsi que l'approvisionnement des ingrédients.

L'environnement de travail

- ▶ Vous travaillez dans la chaleur et l'humidité, en station debout.
- ▶ Pour garantir la fraîcheur de vos produits, vous commencez très tôt chaque jour.
- ▶ Vous participez parfois à la vente.
- ▶ Vous respectez les règles d'hygiène : espace de travail, hygiène corporelle, DLC, DLV.
- ▶ C'est un métier qui nécessite beaucoup de soin, de minutie, de sens esthétique et gustatif.

Les emplois et les perspectives

Une formation de niveau CAP permet l'accès direct à l'emploi. Vous avez la possibilité d'accéder au métier de :

- ▶ Pâtissier(ère).
- ▶ Artisan-Pâtissier(ère) (chef d'entreprise).
- ▶ À plus long terme, Second de rayon Pâtissier voire Chef de rayon Pâtissier.

Dans les structures suivantes :

- ▶ En Grande et Moyenne Surface (GMS).
- ▶ Chez un commerçant de détail spécialisé : pâtisserie, boulangerie/pâtisserie, salon de thé, traiteur.
- ▶ En industrie.
- ▶ Dans un restaurant gastronomique.

CAP Pâtissier

TAUX DE SUCCÈS AUX EXAMENS : 93,1% EN 2017

L'accès

Quelles sont les conditions d'entrée ?

- ▶ Niveau scolaire demandé : Niveau 3^{ème}
- ▶ Âge requis : tout âge
- ▶ contrat de professionnalisation à partir de 16 ans.

L'alternance

Durée Formation de 8 à 24 mois.

De 1 à 2 jours de cours par semaine, les autres jours en alternance dans l'entreprise.

Le programme

- ▶ La culture technologique et professionnelle
- ▶ Les matières premières
- ▶ La fabrication
- ▶ Les sciences de l'alimentation
- ▶ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- ▶ La communication
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques
- ▶ Français / Histoire-Géographie
- ▶ PSE - Prévention Santé Environnement

Les avantages

En contrat de professionnalisation

- ▶ Formation éligible au financement (selon O.P.C.A)
- ▶ Un emploi rémunéré pendant la durée de la formation
- ▶ Validation d'un diplôme

Autres statuts possibles

- ▶ CIF
- ▶ CSP - Contrat de Sécurisation Professionnelle
- ▶ Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- ▶ Période de professionnalisation



En savoir plus ?
www.campus-pro.fr

Nos emplois dans la vente sur :
www.emploialternancenord.fr

Comment s'inscrire ?

Contacts et renseignements :

Campus Pro Lille
5, rue de l'innovation
59000 Lille-Hellemmes
tél. 03 20 84 36 40
lille@campus-pro.fr

Session de recrutement tous les vendredis à 9h