



Unité de Formation par Apprentissage

Lycée Hôtelier International

LILLE

Le métier

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication.

Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Les qualités requises :

- Souci d'hygiène et de propreté permanent
- Résistance physique : station debout prolongée
- Goût pour le travail en équipe
- Sens artistique et créatif développé
- Vivacité, discipline, organisation

La formation

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise.

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Enseignement général : 462 heures pour les 2 ans

Enseignement technologique et professionnel : 378 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP).

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)

Après la 3^{ème} à partir de 15 ans.

Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

Le rythme de l'alternance

**1 semaine en centre de formation,
2 semaines en entreprise**



Les débouchés à l'issue de la formation

Après le CAP, il est possible de poursuivre dans un diplôme de même niveau (autre CAP du secteur de la boulangerie ou de la pâtisserie, mention complémentaire) ou de niveau 4 (bac professionnel ou brevet technique des métiers)

Poursuites d'études possibles :

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
- Bac pro Boulanger pâtissier
- BP Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Informations Pratiques

- Internat
- Gare à 10 mn en métro
- Métro ligne 1 station Marbrerie

UFA du Lycée Hôtelier International

31 Passage de l'Internationale
59000 LILLE

Contacteur le Directeur Délégué

Tél. : 03.20.22.73.73

Mail : ufa.servet@ac-lille.fr

