

# Pôle Pâtisserie

## CAP : PÂTISSIER



LYCEE PROFESSIONNEL HAUTE-VUE - MORLAAS



Plus d'informations  
sur le site internet



web

### LES OBJECTIFS DE FORMATION

Former des professionnels qualifiés dans des métiers de la pâtisserie.

### LES MATIERES GENERALES ET PROFESSIONNELLES

**Enseignement général :**

12 heures hebdomadaires

**Enseignement professionnel :**

19 heures hebdomadaires

### LA FORMATION EN ENTREPRISE

Période de Formation en Milieu Professionnel (Stage) de 12 à 14 semaines sur les 2 années de formation.

### LE RECRUTEMENT

Après une classe de :

- 3ème Générale
- 3ème Prépa Pro
- 3ème SEGPA

Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

### LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Pâtisseries traditionnelles ou industrielles
- Grandes et moyennes surfaces

### LES APTITUDES REQUISES

- Bonne technique gestuelle.
- Bonne résistance physique.
- Esprit d'équipe.
- Créativité.
- Facultés d'adaptation.
- Dynamisme.
- Disponibilité (horaires).
- Sens pratique.
- Aptitudes à la mobilité de l'emploi.

### LES PLUS

- Projets pluridisciplinaires
- Participation à divers concours
- Découverte de nouveaux produits

### LES ATELIERS

- Laboratoire pâtisserie
- Vente de la production des élèves à la boutique d'objets confectionnés du lycée
- « Les Cimes »

### LES POURSUITES D'ETUDES

- Mention Complémentaire Pâtisserie
- Bac Professionnel Boulangerie Pâtisserie
- Brevet Professionnel