



*Lycée des métiers du goût, des soins,  
et des services à la personne*

1, Avenue des cimes  
64160 Morlaàs  
Tél : 05.59.33.02.51

<https://www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr/>  
ce.0640042y@ac-bordeaux.fr



CERTIFICAT D'APTITUDE  
PROFESSIONNELLE  
  
PATISSIER



## LES OBJECTIFS DE FORMATION

Former des professionnels qualifiés dans des métiers de la pâtisserie.

## LA FORMATION EN ENTREPRISE

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) de 14 semaines sur les 2 années de formation.

## HEURES DE FORMATION

- ✓ Enseignement général : **12h/semaine**
- ✓ Enseignement professionnel : **19h/semaine**

## RECRUTEMENT

Après une classe de :

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

Le recrutement se déroule uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

## LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- ✓ Pâtisseries.
- ✓ Boulangeries traditionnelles.
- ✓ Grandes et moyennes surfaces.
- ✓ Pâtisseries industrielles.

## LES APTITUDES REQUISES

- ✓ Bonne technique gestuelle.
- ✓ Bonne résistance physique.
- ✓ Esprit d'équipe.
- ✓ Créativité.
- ✓ Facultés d'adaptation.
- ✓ Dynamisme.
- ✓ Disponibilité (horaires).
- ✓ Sens pratique.
- ✓ Calcul mental

## LES « PLUS » AU LYCEE HAUTE-VUE

- ✓ Participation à divers concours (MAF, CGM,...)
- ✓ Découverte de nouveaux produits.
- ✓ Partenariats avec des entreprises locales.
- ✓ Plateaux techniques professionnels.

## LES ATELIERS

- ✓ 4 Laboratoires de Boulangerie/Pâtisserie.
- ✓ Salles de cours équipées de tableaux numériques.
- ✓ Vente des productions des élèves à la boutique « Les Cimes » du lycée.



## LES POURSUITES D'ETUDES

- ✓ Passerelle vers le BAC PRO Boulanger-Pâtissier.
- ✓ MC Boulangerie.
- ✓ MC Organisateur de réceptions.
- ✓ Brevet Professionnel Pâtissier