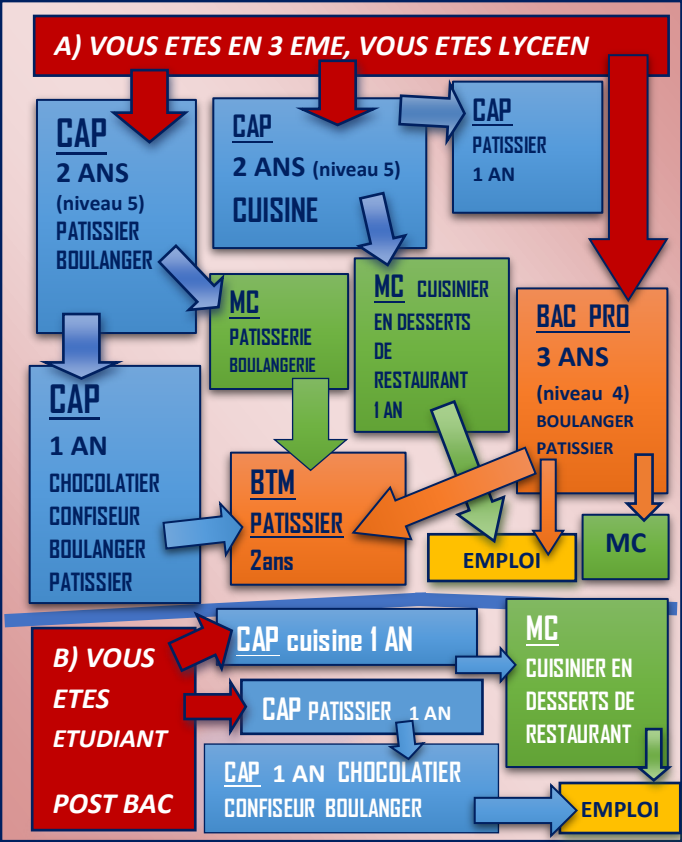


LES METIERS DE LA BOULANGERIE PATISSERIE



CAP BOULANGER 2 ANS *Niveau V*

Le titulaire du CAP Boulanger doit être capable de réaliser et présenter des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

EPREUVES AU CAP BOULANGER	DUREE
Epreuves de technologie, sciences appliquées et de gestion appliquée	2 heures Coeff. 4
Production de boulangerie	8 heures Coeff. 13
Français, histoire et géographie, éducation civique	2 heures 15 Coeff. 3
Education physique et sportive	
Mathématiques – Sciences	2 heures Coeff. 2
Anglais (oral)	20 mn
Français – Histoire Géographie	4 heures

CAP CHOCOLATIER 1 AN *Niveau V*

Le chocolatier intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il peut avoir des activités liées au commerce. Il connaît bien les familles de matières premières ainsi que leurs additifs. En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage.

Travaux pratiques de chocolaterie	160 heures
Connaissance des produits et sciences appliquées.	60 heures
Technologie appliquée	60 heures
Techniques de commercialisation	20 heures
Arts (arts plastiques et arts appliqués)	40 heures
Gestion (gestion et gestion appliquée). Anglais	50 heures
Culture générale	60 heures

CAP PATISSIER 2 ANS (Niveau V) *Niveau V*

Le pâtissier, spécialiste des recettes sucrées confectionne des tartes, entremets, mille-feuilles, dragées de baptême, pièce montée, petits fours pour un cocktail, bûche de Noël. Il réalise également des viennoiseries (brioches, croissants) et parfois des glaces, des chocolats et des confiseries. Il étend même quelquefois son art culinaire aux produits salés (quiches, pizzas...). Le pâtissier est aussi un artiste, capable de créer de nouveaux desserts, fleurs en sucre, rubans de chocolat ou de nougatine... En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie, recettes du terroir...) ou devenir traiteur en réalisant des commandes spécifiques pour des cocktails et des buffets.

Organisation de la formation :
Formation de deux années : 490 heures par an réparties sur 16 semaines (soit 980 heures). Alternance : deux semaines de formation en entreprise, deux semaines de formation en centre.

Qualités requises :
Un souci d'hygiène et de propreté, une résistance physique (station debout prolongée). Un esprit créatif, de la vivacité, de la discipline et de l'organisation, le travail en équipe.

ENSEIGNEMENTS	Horaires	Horaires
Travaux pratiques de pâtisserie.	10 heures 30	Enseignement professionnel 19 heures 30
TIC + Connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social.	2 heures 30	
Technologie pâtisserie + Ateliers expérimentaux	3 heures 30	
Education physique et sportive	2 heures	Enseignement général 15 heures 30
Arts (arts plastiques et arts appliqués)	2 heures	
Mathématiques - Sciences	3 heures 30	
Anglais (anglais et anglais commercial)	2 heures	
Français – Histoire Géographie	4 heures	

Conditions d'admission : Etre issu de 3ème ou du lycée ou en réorientation. Remplir un dossier de candidature.

CAP PATISSIER 1 AN *Niveau V*

Le titulaire du diplôme sait réaliser toutes sortes de tartes et de petits gâteaux : choux, gâteaux, biscuits...Il élabore des petits fours, des entremets...En CAP, les élèves apprennent les savoir-faire de base. Ils savent réaliser les différentes pâtes et leur garniture, ils travaillent le sucre, le chocolat, préparent le montage d'entremets...

Nature du diplôme: Cette formation sous contrat d'apprentissage est accessible aux candidats titulaires d'un baccalauréat, bac pro, d'un CAP boulanger ou autres.

Alternance : 2 semaines en entreprise/1 semaine au CFA.

16 alternances d'une semaine pour une durée totale de 490 heures par an.

EPREUVES CAP PATISSIER 1 AN	U	COEFF	HEURES
Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie.	UP1	4	3 heures
Fabrication de pâtisseries	UP2	7	7 heures

BAC PROFESSIONNEL 3 ANS (Niveau IV) ☐ 2 ANS (si CAP pâtissier)
BOULANGER-PÂTISSIER

Niveau IV



Nature du diplôme et de l'activité :

Le boulanger exerce dans des unités industrielles, des laboratoires de grands magasins, une boulangerie de proximité, mais il peut également, bien que ce soit plus rare, travailler dans un établissement de restauration ou en restauration collective. Il est en charge de la fabrication du pain et des viennoiseries : baguettes, flûtes, différents pains aux noix, lardons, fromages, brioches, croissants. A l'aide de différentes farines, il fabrique la pâte à pain et à viennoiserie, la pétrir, la met en forme, la laisse reposer puis la cuit. Le pâtissier est en charge de la réalisation des desserts : bavares, beignets chauds, crêpes, charlottes chaudes ou froides, pudding, tartes ou tartelettes, îles flottantes, divers formes de choux ou éclairs, entremets aux fruits. Il confectionne les pâtes (d'amande, à beignets, feuilletées, à biscuits ...), les crèmes (anglaise, chantilly, renversée ...), les sauces et coulis, les soufflés, les glaces, les petits fours ...

Qualités requises

- Un grand souci d'hygiène et de propreté, Le goût pour le travail en équipe.
- De la vivacité, de la discipline et de l'organisation, Une résistance physique.
- Une bonne culture générale et connaissance des produits.

Conditions de travail : Il faut souvent travailler le weekend et les jours fériés. Les horaires sont importants. Le talent et l'expérience professionnelle déterminent l'ascension hiérarchique.

ENSEIGNEMENTS	HORAIRES
Français Histoire-Géo	4 heures
Anglais	3 heures
Mathématiques/Sciences	3 heures
EPS	3 heures
Économie et gestion	4 heures
TRAVAUX PRATIQUES	6 (BOULANGERIE) 4 (PÂTISSERIE)
Technologies	4 heures
Sciences appliquées	4 heures

Conditions d'admission :

Etre issu de 3ème ou seconde, première. Remplir un dossier d'inscription.

Alternance et durée de la formation :

2 semaines en entreprise/1 semaine au CFA sur 3 ans ou 2 semaines/2 semaines. Durée de la formation en centre : 1850 heures sur 3 ans : 620 heures par an réparties sur 18 Semaines. (35 heures/semaine). Procédure d'inscription : Vous allez télécharger un dossier d'inscription sur notre site internet : www.cfatrajectoire.fr



Contacts pour une formation en BOULANGERIE PÂTISSERIE :

LYCEE D'HOTELLERIE ET TOURISME
PLACE FRANCOIS RABELAIS BP 67
78042 GUYANCOURT Tél : 01.30.96.12.37
Mail : guyancourt2@cfatrajectoire.fr
Accès facile : Ligne C/N/U. Gare de Saint Quentin en Yvelines.



MENTION COMPLEMENTAIRE
CUISINIER EN DESSERTS DE
RESTAURANT 1 AN Niveau V



La Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de la restauration (CAP, BAC PRO...). Il forme des cuisiniers spécialisés dans la confection et la réalisation en restaurants des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant. Il est intégré à une brigade de cuisine et produit des desserts destinés à être consommés immédiatement (desserts dits "minute" et présentés à l'assiette).

TP pâtisserie + technologies	19 heures
Sciences A.	2 heures
Français / LV1	2 heures
Arts appliqués	2 heures

EPREUVES :

- E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE ET DESSIN APPLIQUE (CCF COEFF. 6).
- E2 : ETUDE DE SITUATIONS PROFESSIONNELLES (Epreuve ponctuelle orale 1H30 COEFF. 2).
- E3 : ACTIVITE EN MILIEU PROFESSIONNEL ET COMMUNICATION (CCF COEFF. 2).



Procédure d'inscription : Vous allez télécharger un dossier d'inscription sur notre site internet : www.cfatrajectoire.fr

MC PÂTISSERIE GLACERIE
CHOCOLATERIE
CONFISERIE Niveau V



Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremetier, fourrier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration. La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel.

L'accès en formation à la Mc pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie spécialisées est ouvert aux candidats titulaires du CAP pâtissier, du CAP glacier fabricant, du CAP chocolatier confiseur, du BEP alimentation, option pâtisserie, glacierie, chocolaterie confiserie ou du bac pro boulanger pâtissier.

EPREUVES :

- E 1 : Pratique professionnelle ; arts appliqués 4 h.30 (CCF COEFF. 10).
- E 2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) 1 h. 30 (PONCTUEL COEFF. 4).
- E 3 : Evaluation des activités en milieu professionnel 30 min. (CCF COEFF. 3).

MC PÂTISSERIE
BOULANGERIE 1 AN



Le titulaire de la mention complémentaire "pâtisserie boulangerie" conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangerie sucrée et salée dont la matière première principale est la farine. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie - pâtisserie. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

EPREUVES :

- E1 Organisation et production 10 heures
- E2 Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production 2 heures
- E3 Evaluation de l'activité professionnelle oral 30 min.