

CAP PATISSIER

Formation en deux ans

PROFIL / QUALITES REQUISES

Ce métier nécessite de l'adresse dans l'exécution des gestes, de la rigueur dans le suivi des recettes, de la minutie dans les dosages et respect de l'hygiène... sans ces qualités, pas de crèmes ni de pâtes réussies !

Cet artiste, amoureux des formes et des couleurs, sait apprécier les parfums et les textures et innover en jouant sur les goûts.

Véritable orfèvre, il ajoute à ses talents un esprit créatif pour décorer ses desserts.



Secteur(s) Professionnel(s) :

Commerce - Distribution,
Hôtellerie - Restauration
Agro-alimentaire,

Compétences Requises :

Sensibilité, offrir du beau et du bon aux clients
Rigueur et minutie
Résistant et organisé

Poursuites d'Etudes

- **Niveau V**
MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisée
- **Niveau IV**
Bac Pro boulanger pâtissier – BTM Pâtissier
- **Niveau III**
BM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

LYCEE PROFESSIONNEL HOTELIER ☎ 04 79 72 86 13 📠 04 79 72 82 65
ce.0730012s@ac-grenoble.fr

Site : <http://www.ac-grenoble.fr/lycee/hotelier.challesleseaux>