



Objectifs de la formation en 2 ans

Former des professionnels qualifiés dans les métiers de la pâtisserie.



Recrutement : Uniquement par procédure Informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'ORIGINE

Après une classe de 3^e Générale ou 3^eMDP6

Poursuite d'étude au niveau IV

Après le CAP, l'élève peut entrer dans la vie active ou demander une formation en BAC PRO dossier « PASSERELLE », affectation par procédure informatique AFFELNET

Horaires disciplinaires

Enseignement général : 16 heures hebdomadaires en 1^{er} année et en terminale

Enseignement professionnel : 17 heures hebdomadaires en 1^{er} année et en terminale

CAP – FORMATION INITIALE

	Matières	horaire élève	
		1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement général	Arts appliqués et culture artistique	2	2
	Éducation Civique Juridique et sociale	0,5	0,5
	Éducation Physique et Sportive	2,5	2,5
	Français - Histoire - Géographie	4	3,5
	Langue Vivante (anglais ou espagnol)	2	2,5
	Mathématiques - Sciences	4	3,5
	Prévention Santé Environnement	1	1,5
Enseignement professionnel	Enseignement technologique et professionnel	17	17
	TOTAL	33	33



Durée du cycle : 2 ans avec une Période de Formation en Milieu Professionnel (stage) de 15 semaines

Emplois dans les secteurs suivants

Pâtisseries traditionnelles, grandes et moyennes surfaces, pâtisseries industrielles

Organisation pratique

Logement à l'internat possible, « Coup d'pouce » du Conseil Régional d'Aquitaine en 1^{ère} année de formation (mi-septembre), Bourses Nationales (à demander avant la fin de la 3^{ème}) et Départementales (aide au transport), Fonds Social Lycéen....

Fournisseurs sur place le jour de l'inscription (début Juillet) pour l'acquisition de l'équipement professionnel.

