

## PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

Objectifs de la formation : fabriquer crèmes, biscuits, gâteaux, tartes, glaces, sorbets, gâteaux glacés, chocolats, pralines, nougats, pâtes de fruits, soigner la présentation et le décor de ces préparations.

### ➤ C.A.P. PATISSIER

- 1 - **Conditions d'admission** : Conditions générales d'entrée en apprentissage (voir document "L'apprentissage - ses généralités").
- 2 - **Rythme d'alternance** : 21 semaines de cours en 2 ans
- 3 - **Enseignement général et professionnel** :
  - ↪ Français, Histoire-Géographie
  - ↪ Mathématiques, Sciences
  - ↪ P.S.E. (Prévention Santé Environnement)
  - ↪ Sciences appliquées
  - ↪ C.E.E.E.J.S. (Connaissance de l'entreprise et de son environnement Economique, Juridique et Social)
  - ↪ E.P.S. (Education Physique et Sportive)
  - ↪ Travaux Pratiques
  - ↪ Technologie
  - ↪ Arts Appliqués (dessin)

### ➤ C.A.P. GLACIER FABRICANT

### ➤ C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

- 1 - **Conditions d'admission** :
  - \* Pour les C.A.P. GLACIER FABRICANT : être titulaire du C.A.P. Pâtissier **ou** du B.E.P. Alimentation option Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur ou du C.A.P. Chocolatier Confiseur.
  - \* Pour les C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR : être titulaire du C.A.P. Pâtissier **ou** du B.E.P. Alimentation option Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur **ou** du CAP Glacier Fabricant.
- 2 - **Rythme d'alternance** : 10 semaines de cours en 1 an
- 3 - **Enseignement général et professionnel** :
  - ↪ Travaux Pratiques
  - ↪ Technologie
  - ↪ Sciences appliquées
  - ↪ C.E.E.E.J.S. (Connaissance de l'entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social)
  - ↪ P.S.E. (Prévention Santé Environnement)
  - ↪ Gestion
  - ↪ Arts Appliqués

## ➤ **B.T.M. PÂTISSIER** (Brevet Technique des Métiers)

### 1 - **Conditions d'admission** : Etre titulaire:

- \* soit du C.A.P. Pâtissier
- \* soit du B.E.P. Alimentation option Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur
- \* soit d'un diplôme ou titre homologué de niveau V dans le secteur d'activité concerné
- \* **ET** d'une mention complémentaire **OU** justifier d'une année de pratique professionnelle après obtention du diplôme de niveau V.

### 2 - **Rythme d'alternance** : 25 semaines sur 2 ans

### 3 - **Enseignement général et professionnel** :

- ↗ Commercialisation
- ↗ Pratique et technologie professionnelle
- ↗ Anglais