

C  
A  
P

## Pâtissier

Spécialiste des recettes sucrées, le-a pâtissier-ère confectionne toutes sortes de tartes et de gâteaux : choux, génoises, biscuits... Il-elle élabore aussi des viennoiseries (brioches, croissants...).

A l'occasion des fêtes, il-elle réalise les bûches de Noël, les galettes des rois, des gâteaux d'anniversaire...

Farine, sucre, laitage... le-a professionnel-le sait choisir les bons ingrédients et doser avec précision. Les différentes pâtes, leur fabrication, leur cuisson et leur réfrigération n'ont pas de secret pour lui-elle.

Le-a pâtissier-ère doit aussi faire preuve de créativité pour la décoration de ses pâtisseries : fleurs en sucre, glaçage, rubans de chocolat ou de nougatine...

Le-a pâtissier-ère doit avoir une bonne résistance physique : se lever tôt, travailler les week-ends et jours fériés, travailler debout derrière les fourneaux, rythme de travail rapide.

Le-a pâtissier-ère fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

### Débouchés

Il-elle peut travailler au sein d'entreprises diversifiées :

- du secteur artisanal (boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...);
- du secteur de l'hôtellerie restauration (pâtisserie de restaurant, traiteur...);
- du secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...);
- de la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...);
- de la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

Avec de l'expérience et des compétences en gestion, il-elle peut s'installer à son compte.

### Métiers accessibles :

- Pâtissier-ère
- Opérateur-trice de fabrication de produits alimentaires

### Accès à la formation

Après la troisième.

## Statistiques

Formation très demandée en Nouvelle Calédonie : en 2014, trois fois plus de demandes que de places

### Programme

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année
Français, histoire-géographie éducation civique	4h30	4h
Mathématiques – sciences	4h	3h30
Arts appliqués et cultures artistiques	2h	2h
Langue vivante	2h	2h30
Prévention – santé - environnement	1h	1h30
Education physique et sportive	2h30	2h30
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
<b>Enseignements facultatifs :</b>		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier d'éducation physique et sportive	2h	2h

### Descriptif des matières

Enseignement technique et professionnel :

- **Monde de la pâtisserie** : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique : comment personnaliser un dessert.
- **Technologie professionnelle** : l'élève étudie les matières premières (farine, oeufs, produits sucrés,

fruits...), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il fabrique les sauces, les coulis et les décors des desserts et entremets qu'il crée.

- **Sciences appliquées** : il sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux.
- **Connaissance de l'entreprise** et de son environnement économique, juridique et commercial : initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles.

### Stages (sauf pour les apprentis)

16 semaines de stages en entreprises, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves de LP.

### Examen

#### Unités professionnelles :

- Approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie, coeff. 4 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé - environnement)
- Fabrication de pâtisseries, coeff. 11

#### Unités d'enseignement général :

- Français et histoire – géographie – éducation civique, coeff. 3
- Mathématiques – sciences physiques et chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

### Poursuites d'études

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

#### Exemples de poursuite d'études :

- Bac professionnel Boulanger-Pâtissier
- Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- Autre CAP dans une spécialité voisine : CAP Boulanger, CAP Chocolatier-confiseur (en 1 an), CAP glacier fabricant
- Brevet professionnel (BP) Boulanger
- Brevet technique des métiers (BTM) Pâtissier confiseur glacier traiteur

- Brevet de maîtrise (BM) Pâtissier confiseur glacier traiteur

### Où se former en Nouvelle Calédonie ?

- **En lycée public :**
  - LPCH (Escoffier), NOUMEA

### en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)

#### Consultez les documents\* de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP »
- Parcours « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT »
- Fiches métiers

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO) de Nouméa :  
10, rue Georges Baudoux  
98845 Nouméa  
Tel (687) 27.53.28 [www.cio@ac-noumea.nc](http://www.cio@ac-noumea.nc)

**N'hésitez pas à rencontrer un-e conseiller-ère d'orientation-psychologue.**