



C.F.A. INTERPROFESSIONNEL DE L'YONNE

# LE CAP PÂTISSIER

en contrat d'Apprentissage ou de professionnalisation  
au CIFA de l'Yonne

UNE FORMATION RÉMUNÉRÉE EN ALTERNANCE

*Bavaroises, petits fours ganache,  
caramels,... de quoi réjouir les yeux et  
les papilles !  
Le responsable de tous ces délices ?*

*Le Pâtissier, artisan de rêves et de  
plaisirs gustatifs.*

*Au rythme des modes et des saisons, il  
participe aux heureux événements de la  
vie de ses clients : anniversaires,  
mariages, communions et grandes  
communions.*



## QUELLE FORMATION ?

Ouverte aux jeunes de 16 à 25 ans, la formation proposée est le CAP Pâtissier. Elle est mise en oeuvre sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, et elle est sanctionnée par un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau V. Cette formation qualifiante, diplômante et rémunérée répond aux besoins de recrutement des chefs d'entreprise dans le domaine des Métiers de Bouche.

## LE TRAVAIL DU PÂTISSIER

Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier confectionne tartes, entremets, mille-feuilles et autres religieuses. Il réalise également des viennoiseries (brioches, friandises, croissants), et parfois des glaces, des chocolats et des confiseries. Il étend même quelquefois son art culinaire aux produits salés (quiches, pizzas...).

Créateur de l'éphémère, attentif à la qualité des produits qu'il offre à sa clientèle, le pâtissier est aussi un artiste, capable de créer de nouveaux desserts. Fleurs en sucre, rubans de chocolat ou de nougatine... la décoration des desserts doit flatter l'oeil du gourmet avant d'émoustiller son palais.

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.

## QUELS DÉBOUCHÉS ?

La pâtisserie est source d'emplois et toujours en quête de personnel qualifié. Le stagiaire diplômé pourra accéder à plusieurs postes hiérarchisés dans divers types entreprises, (placement à 100%), compléter sa formation (autre CAP ou Mention Complémentaire) ou encore poursuivre la filière vers un niveau supérieur (Bac pro, BM, BTM). Devenu bon professionnel, il pourra créer sa propre entreprise.



CIFA de l'Yonne - 3, rue Jean-Bertin Auxerre  
Service recrutement 03 86 42 04 58  
communication@cifayonne.com  
www.cifayonne.com

## QUEL PROFIL ?

- L'habileté manuelle, le sens artistique, la créativité mais aussi la rigueur et le sens de l'organisation sont les qualités indispensables à l'exercice de ce métier, qui demande par ailleurs une hygiène irréprochable et un solide sens commercial.