



# PÂTISSERIE

## CONTENUS DES ENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**C.A.P** (certificat d'aptitude professionnelle)

**Pâtissier** (en 2 ans)

- Acquisition des techniques de base, diplôme de niveau V

- ☑ Les pâtes (sablée, sucrée ...),
- ☑ Les tartes (fruits, citron, chocolat, noix...),
- ☑ Les entremets (traditionnels, bavaoises, mousses),
- ☑ Les viennoiseries (croissants, brioches...),
- ☑ Le feuilletage (millefeuilles, galettes, palmiers...),
- ☑ La pâte à choux (éclairs, St. Honoré, Paris-Brest...).

**C.A.P Pâtissier** (en 1 an)

- Acquisition des techniques de base, diplôme de niveau V

Les titulaires d'un diplôme en **boulangerie**, **cuisine**, **traiteur**, peuvent signer un contrat en un an (anciennement appelé connexe) et bénéficier au CFA de tous les cours du CAP pâtisserie en une seule année.

## Mention Complémentaire Pâtisserie (en 1 an)

(Après l'obtention d'un CAP de Pâtisserie)

- Maîtrise des techniques de base, avec des finitions plus élaborées, diplôme de niveau V

Un jeune peut signer un contrat en M.C. pâtisserie avec un employeur en pâtisserie boutique ou en pâtisserie restauration.

- ☑ Initiation au travail du chocolat (décors, moulage...),
- ☑ Pièces montées (berceaux, gondoles...),
- ☑ Petits fours secs (tuiles, cigarettes, langues de chats, macarons...),
- ☑ Confiserie (pâte de fruits, fruits déguisés, nougats...),
- ☑ Glacerie (sorbets, glaces aux œufs, bûches glacées, fruits givrés...),
- ☑ Desserts sur assiettes (**Obligatoire à l'examen**).

## C.A.P Chocolatier – Confiseur (en 1 an)

(Après l'obtention d'un CAP de Pâtisserie)

- Maîtrise des techniques de base liées à la production avec du chocolat et de la confiserie, diplôme de niveau V

Un jeune peut signer un contrat en CAP chocolatier – confiseur avec un employeur dès que l'entreprise fabrique ses chocolats de fin d'année (Noël) et ses chocolats de Pâques.

- ☑ Confiserie (guimauves, berlingots, pâtes de fruits, caramels mous, bonbons...),
- ☑ Elaboration de masses (praliné, pâte d'amandes, ganaches, gianduja...),
- ☑ Pièces en chocolat à thèmes (Pâques, Noël, St Valentin, Fête de la musique...),
- ☑ Entremets chocolat (biscuits, crèmes, mousses...),
- ☑ Travail du chocolat de couverture (moulages, trempages...).

# Brevet Technique des Métiers (en 2 ans)

(Après l'obtention d'un CAP de Pâtisserie (au minimum)  
et une année d'expérience ou une mention complémentaire)

- Maîtrise de toutes les techniques et gestion complète de la production,  
futur responsable de laboratoire, diplôme de niveau IV
- ☑ Pâtisserie (tous les contenus de formation des années précédentes sont utilisés),
- ☑ Pièces artistiques (en sucre d'art pouvant supporter des entremets, gâteaux de soirée...),
- ☑ Petits fours sucrés et salés (Tuile coco, sablés, macarons sucrés et salés...)
- ☑ Glace (entremets glacés avec insert, crèmes glacées...),
- ☑ Chocolat (boîte en chocolat, support en chocolat...),
- ☑ Confiserie (guimauves, nougats de Montélimar, berlingots, caramels mous, bonbons fondants, bonbons intérieur liqueur...),
- ☑ Traiteur (Poissons en bellevue, bouchées à la reine fruits de mer, saucissons briochés, pâtés en croûte, canapés...),
- ☑ Travail du sucre (sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé, pastillage...).



Pièce en sucres d'art réalisée  
par des apprentis BTM  
du CFA de LIVRON

Trophée National BTM  
PARIS 2008

## Brevet de maitrise (niveau III)

Préparé en chambre des métiers, il permet au futur chef d'entreprise d'approfondir leurs connaissances en gestion comptabilité et d'avoir des notions de psycho pédagogie.

# L'Apprentissage :

une formation  
alternée,  
rémunérée,  
qualifiante,  
diplômante,  
débouchant sur un emploi.

**CFA LUCIEN RAVIT**

5 rue de la Sablière

26250 LIVRON sur DROME

[www.cfa-lucien-ravit.com](http://www.cfa-lucien-ravit.com)

TÉL : 04 75 61 69 55

E-mail : [secretariat3@cfaravit.fr](mailto:secretariat3@cfaravit.fr)