

Alimentation

CFA de Dinan-Aucaleuc

Artiste amoureux des formes et des couleurs, le (la) pâtissier(ère) ajoute à son talent un esprit créatif. Adresse, minutie, rigueur et respect de l'hygiène sont autant de qualités nécessaires à l'exercice du métier... pour une farandole de goûts, de parfums, de textures et de couleurs...

« Je fais du pain pour le bonheur des gens au quotidien... »

Guillaume, boulanger.

Voir gonfler la pâte travaillée, sentir les odeurs ô combien agréables qui s'échappent du four, c'est déjà une satisfaction. Alors quand les clients apprécient les produits réalisés, le (la) boulanger(ère) ressent forcément une certaine fierté d'être reconnu(e).

BAC PRO alimentation

Le (la) titulaire du baccalauréat professionnel est un(e) ouvrier(e) qualifié(e) en boulangerie pâtisserie et travaille dans le commerce alimentaire de détail ou dans les laboratoires de la grande distribution. Il (elle) est capable de réaliser entièrement des préparations et organiser leur présentation en magasin, en restauration à domicile lors d'un buffet, etc. Il (elle) sait choisir les matières premières, organiser les étapes de fabrication, préparer les bases, faire les assemblages, cuire ou refroidir, suivre la transformation jusqu'au produit fini. Il (elle) participe également au conditionnement, à l'étiquetage, à la commercialisation. Il (elle) connaît les techniques d'approvisionnement ainsi que les techniques de base de gestion : calcul des coûts de revient, marges, etc. Il (elle) évalue la qualité de leur production : hygiène, qualités gustatives et visuelles...



CAP pâtissier

Artiste amoureux des formes et des couleurs, le (la) pâtissier(ère) ajoute à son talent un esprit créatif. Adresse, minutie, rigueur et respect de l'hygiène sont autant de qualités nécessaires à l'exercice du métier... pour une farandole de goûts, de parfums, de textures et de couleurs...

Ce diplôme se prépare en contrôle en cours de formation (C.C.F.) : évaluations tout au long de l'année au C.F.A. et en entreprise qui comptent pour le résultat final.



CAP boulanger

Les titulaires de ce diplôme savent réaliser les pains courants, les pains spéciaux, les viennoiseries. Ils acquièrent les méthodes de travail (méthodes de panification), les données spécifiques de la panification. Ils découvrent le matériel utilisé et son fonctionnement. Ils étudient les matières premières de base utilisées en boulangerie (blé, farine), les matières utilisées pour les fabrications annexes (œufs, lait, sucre, matières grasses), les additifs ou les améliorants autorisés par la législation.

Le programme des sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements porte sur l'organisation de la matière vivante, la nutrition, la microbiologie appliquée, l'hygiène, la prévention, l'alimentation en énergie et en eau froide, les équipements spécifiques des fournils et des ateliers de préparation, les principaux matériaux utilisés pour la fabrication du matériel de préparation et de conditionnement des revêtements de plan de travail, de murs et de sols.

Les enseignements de mathématiques, de sciences physiques et d'expression française sont des outils de travail efficaces tant pour l'étude des autres disciplines que pour les futures activités professionnelles. Les enseignements de vie sociale et professionnelle abordent l'environnement, la santé, la consommation, l'entreprise et la vie professionnelle.



Préparez votre avenir avec le CFA de Dinan-Aucaleuc

Alimentation

DÉBOUCHÉS

Pour les pâtissiers(ères) : dans une boulangerie-pâtisserie, dans une chocolaterie ou chez un glacier (commerce artisanal ou grande surface, dans les rayons produits frais en pâtisserie). Il (elle) peut également être pâtissier(ère) dans les restaurants. Parfois, il/elle prépare des plats salés comme les quiches, les sandwiches ou les pizzas.

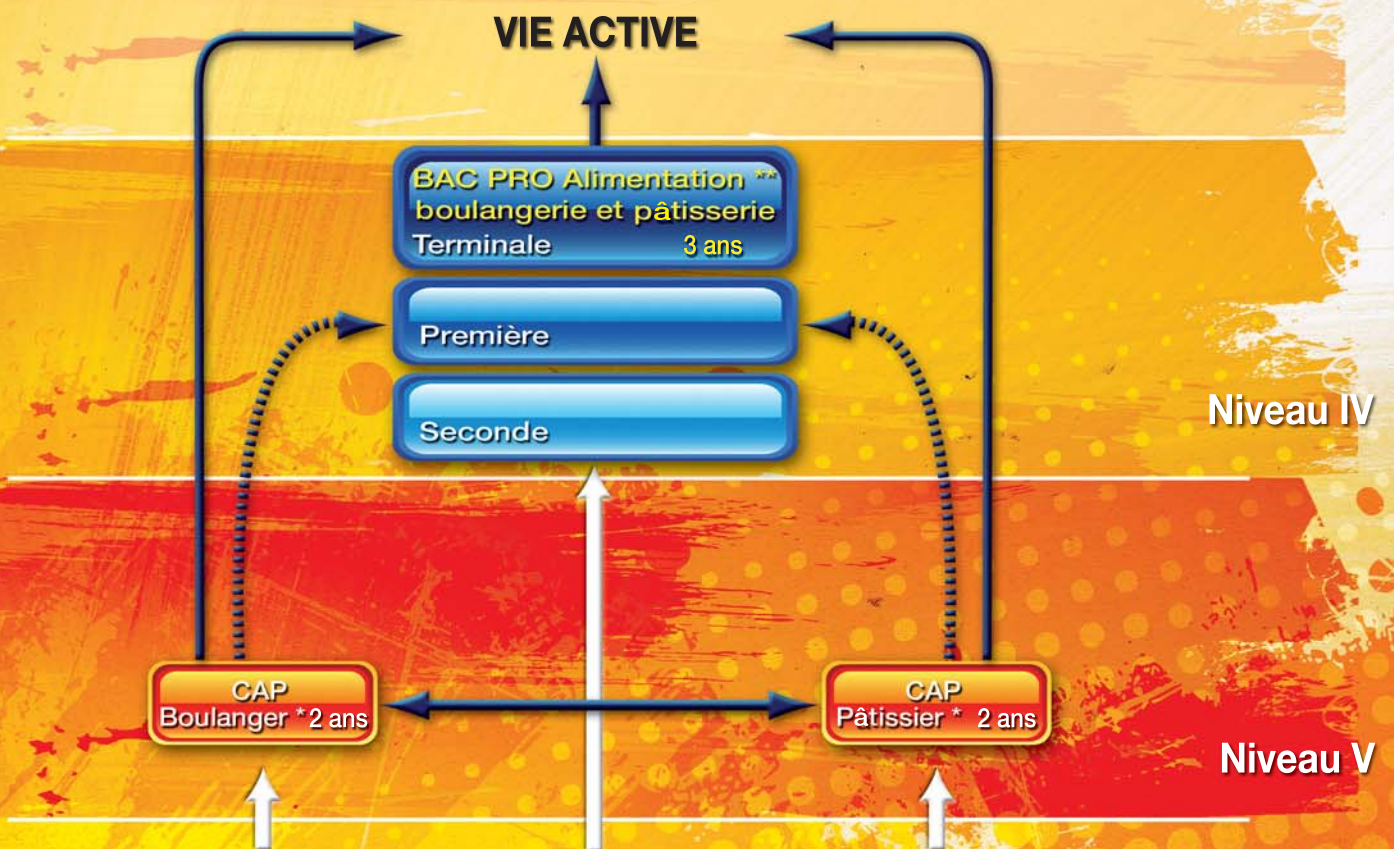
Pour les boulangers(ères) : dans un commerce de proximité. Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie.

EMBAUCHES :

Pâtissier : 2 500 emplois/an

Boulangier : 3 000 emplois/an

Source Ouest France / spécial avenir



SORTIE COLLÈGE

* En 1 an si obtention du CAP de l'autre spécialité.

** En 2 ans si obtention du CAP Boulanger ou CAP Pâtissier et/ou BEP Alimentation

Contact : Séverine CROCHETET
Tél. 02 96 39 60 34 - Fax 02 96 85 25 91
cad@cma-22-dinan.fr

CFA-Chambre de Métiers et de l'Artisanat
La Croix Fresche Blanc - AUCALEUC
BP 43155 - 22103 DINAN cedex

