**CAP pâtissier**

Les élèves apprennent les savoir-faire de base : différentes pâtes et leur garniture, travail du sucre, du chocolat, préparation et montage d'entremets.

Le titulaire du CAP Pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiseriedans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Il devient ouvrier pâtissier dans les secteurs suivants : artisanat, hôtellerie-restauration, grande distribution, industrie agroalimentaire.
Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et/ou les jours de fête.

Profil du candidat:

Des qualités d'organisation,
- Une attirance pour les arts culinaires
- Être créatif, organisé, méthodique

L'adaptation aux exigences de l'entreprise :
- Horaires décalés,
- Travail le dimanche et jours de fête.

Fiche métier Onisep :

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/patissier-patissiere>