

# Technicien en Pâtisserie



*Durée : 1 an*

---



*Pour qui ?*

*9ème année de base ou 3<sup>ème</sup> année de l'ancien régime*

---



*Diplôme obtenu :*

*Selon l'article 9 (a) de la loi n°2008-10 du 11 février 2008, relative à la formation professionnelle peuvent s'inscrire à la filière sanctionnée par le Certificat d'Aptitude professionnelle les candidats qui ont poursuivi leurs études jusqu'à la fin de la neuvième année de l'enseignement de base (préparatoire, technique et général)*

---



*Définition de la spécialité :*

*Le programme de technicien de pâtisserie vise à Former des personnes capables de :*

- ❖ Préparer des pâtes et de confectionner les articles de pâtisseries ainsi que des entremets, des desserts de restaurant et des gâteaux.*
- ❖ Préparer des chocolats et des confiseries ainsi que des glaces, des sorbets et autres mets à base de crème glacée.*

*Pour ce faire, il sera en mesure d'utiliser l'ensemble des équipements nécessaire à l'exécution des produits et de garantir la qualité des travaux réalisés.*