



Lycée des Métiers du goût, des soins, et des services à la personne

1 Avenue des Cimes

BP 75

64160 MORLAÀS

Ce.0640042y@ac-bordeaux.fr

Téléphone : 05 59 33 02 51

Télécopie : 05 59 33 03 26

www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr



Degrés Décimaux*	
Latitude	<input type="text" value="43.3406307"/>
Longitude	<input type="text" value="-0.2759068999999954"/>



CAP PÂTISSIER



GRETA BÉARN-SOULE



web

Recrutement :

Après une classe de

- 3^{ème} Générale
- 3^{ème} MDP6

**Uniquement par procédure informatique
(AFFELNET)**

depuis l'établissement d'origine.

Objectifs de la formation :

Former des professionnels qualifiés, dans des métiers de la pâtisserie.

Durée du Cycle :

2 ans avec une Période de Formation en Milieu Professionnel (Stage) de **16 semaines**



Horaires disciplinaires :

Enseignement général :

16 heures hebdomadaires en Seconde

16 heures hebdomadaires en Terminale

Enseignement professionnel :

17 heures hebdomadaires en Seconde

17 heures hebdomadaires en Terminale

Organisation pratique :

- Logement à l'internat possible
- « Coup d'pouce » du Conseil Régional d'Aquitaine en 1^{ère} année de formation (mi-septembre)
- Bourses Nationales (à demander en 3^{ème})
- Bourses Départementales (aide au transport)
- Fonds Social Lycéen, ...

Fournisseurs sur place le jour de l'inscription (début juillet) pour l'acquisition de l'équipement professionnel.

Poursuites d'études :

Après le CAP, l'élève peut :

- rentrer dans la vie active
- demander une formation en BAC PRO (dossier "PASSERELLE")
- demander une affectation par procédure informatique AFFELNET

Emplois :

Pâtisseries traditionnelles ou industrielles

Grandes et moyennes surfaces