

« A 20 ans
j'ai commencé à travailler comme
marbrier sur des chantiers et dans des at-
eliers, pendant 15 ans ... À force de porter des
charges lourdes, j'ai eu un problème de santé, qui avec
les années s'est aggravé. Un jour, l'idée m'est venue de
faire une formation dans le domaine de la pâtisserie. Et je me
suis inscrit au Greta ! J'apprends à faire du chocolat, de la con-
fiserie, des glaces ... Les formateurs sont sympathiques
et compétents. Ils s'adaptent au rythme d'apprentissage de
chacun. Entre les stagiaires l'ambiance est agréable : nous
nous entraïdons. A la boulangerie, ça se passe vraiment
très bien aussi ! Quand on sort de cette formation, on
est pratiquement sûr de trouver un travail en CDI.
J'ai déjà un plan : une place de pâtissier dans
un restaurant. Plus tard, j'aimerais avoir
ma propre affaire et me mettre
à mon compte. »

**J'ai enfin trouvé
ce que je voulais faire dans la vie !**

> Parcours **"CAP Pâtissier"**

Fabrication de produits variés : viennoiseries, pâtisseries, confiseries,
chocolats, glaces et sorbets - Techniques de surgélation,
de conservation et de la chaîne du froid- Sciences appliquées,
hygiène - Enseignement général - Informatique - Sensibilisation
et préparation à la création d'entreprise - Stage en entreprise

Mario

