



SUR 1 AN
SEMAINE A
2 JOURS CFA
3 JOURS ENTREPRISE
SEMAINE B
1 JOUR CFA
4 JOURS ENTREPRISE

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉES

APPRENDRE À

- Maîtriser la production et la fabrication à base de :
 - chocolaterie (moulage, bonbons, décor, ...)
 - glacerie (crème glacée, sorbet, soufflé, ...)
 - confiserie (praliné, nougats, pâte de fruits, ...)
 - petits four secs (tuiles, macarons, cigarettes, ...)
- Maîtriser les techniques nécessaires à la réalisation d'entremets (crème bavaroise, pâte à bombe, inserts et biscuits divers)
- Savoir présenter composer des desserts de salon de thé et de restaurant
- Réaliser des décors sur un thème (écritures diverses au cornet, modelage pâte d'amande, ...)
- Renforcer les connaissances technologiques et techniques, les retenir et les appliquer
- Développer des connaissances sur l'approvisionnement et la gestion des marchandises et de l'entreprise
- Acquérir des compétences artistiques en arts appliqués
- Réaliser et présenter à l'oral un dossier d'activité professionnelle

Au sein

d'entreprises artisanales : pâtisserie, chocolaterie, glacerie, hôtellerie et restaurant, salon de thé, ...

QUALITÉS REQUISES

Bonne résistance physique (station debout prolongée) / Sens artistique et créatif développé / Bonne organisation / Respect des règles d'hygiène / Propreté permanente / Savoir travailler en équipe

TÂCHES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENANT

Réaliser une commande spécifique comprenant des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie, de petits fours, de gâteaux de voyage et spécialités régionales.

Les particularités du métier

Le pâtissier travaille plus au moins tôt, les week-ends et jours fériés selon l'organisation de l'entreprise.

Il est possible de faire carrière dans diverses entreprises en France comme à l'étranger.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Le jeune doit être âgé de 16 à 29 ans.
- Être titulaire soit d'un CAP pâtissier, d'un CAP glacier, d'un CAP chocolatier ou d'un Bac pro. à dominante pâtissier.

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Chocolatier confiseur
- CAP Glacier
- CAP Boulanger
- MC Dessert de restaurant
- Brevet Technique des Métiers pâtisserie

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Pâtissier qualifié en entreprise artisanale
- Pâtissier en hôtellerie-restauration
- S'installer à son compte



INSCRIPTION SITE D'ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 75 88 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr