



**SUR 1 AN**

SEMAINE 1 :  
**2 JOURS** CFA  
**3 JOURS** ENTREPRISE  
SEMAINE 2 :  
**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'APPRENTI

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**

01 60 79 75 88 - [artisanat@fdme91.fr](mailto:artisanat@fdme91.fr)

Renseignements : [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)