



# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## PÂTISSERIE

### GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIES SPÉCIALISÉES



Certifié par le  
Ministère de  
l'Éducation nationale

**SUR  
1 AN**  
-- semaine A --  
2 jours CFA  
3 jours entreprise  
-- semaine B --  
1 jours CFA  
4 jours entr.

## OBJECTIFS

Le titulaire de cette Mention complémentaire est un ouvrier très qualifié. A l'issue de la formation, il aura acquis les compétences nécessaires pour :

- Réaliser et présenter des fabrications traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacierie pour la vente, la restauration ou les salons de thé
- Répondre à des commandes exceptionnelles, de produire en autonomie un travail de qualité

## 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

## CONDITIONS D'ADMISSION

Être au moins âgé de 16 ans.  
Être titulaire soit d'un CAP pâtissier, d'un CAP glacier, d'un CAP chocolatier ou d'un Bac pro. à dominante pâtissier.

### Prérequis exigés :

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end.

## CONTRAT

**APPRENTISSAGE**



Jeune de  
16 à 29 ans

**PROFESSIONNALISATION**



Sans condition  
d'âge

## CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre.  
Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## DURÉE

400 heures

## TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.  
2/ financement personnel : nous contacter.



# MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉES



## CONTENU DE FORMATION

### Approvisionner

- Réceptionner les marchandises
- Vérifier la conformité, signer un bon de livraison
- Ranger les marchandises et surveiller le stock

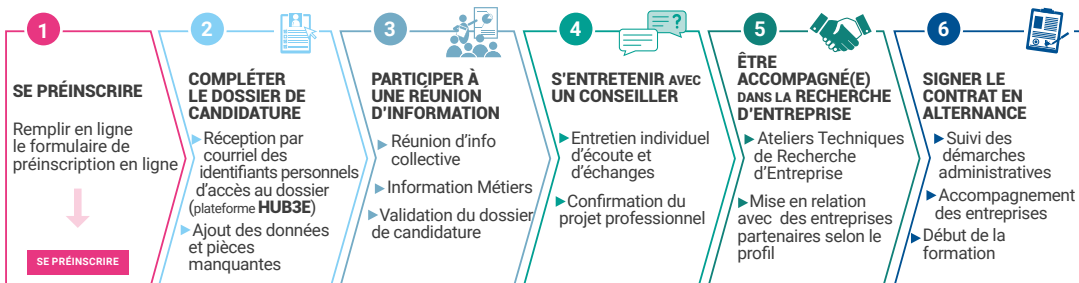
### Produire

- Réaliser et cuire des appareils mélangés spécifiques traditionnels et les adapter pour des fabrications spécialisées
- Réaliser et cuire les pâtes et appareils et les adapter pour des fabrications spécialisées
- Réaliser les crèmes, mousses, appareils à bombe et les adapter pour des fabrications spécialisées
- Réaliser et cuire des petits fours secs
- Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace
- Réaliser des fruits givrés, des sauces et coulis
- Fabriquer, présenter, composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette, chariot).
- Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture,
- Réaliser des produits et fabrications spécialisées de confiserie.
- Assembler des éléments de décor (nougatine, fruits, sucre, chocolat, pâte d'amandes, sauces et coulis)
- Réaliser des écritures diverses et stylisées

### Culture professionnelle :

- La culture technologique
- Les règles d'hygiène dans la profession
- Connaissances des produits de base et des produits secondaires
- Arts Appliqués à la profession
- Les sciences appliquées : nutrition-hygiène-réglementation
- Connaissance de l'entreprise

Inscription sur [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)



délai d'accès : 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

## ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

## HANDICAP

- Site accessible aux personnes en situation de handicap
- Contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

## Lieu d'exercice de l'activité

Entreprises artisanales : pâtisserie, chocolaterie, glacierie, hôtellerie et restaurant, salon de thé, ...