



Mis à jour en septembre 2021

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

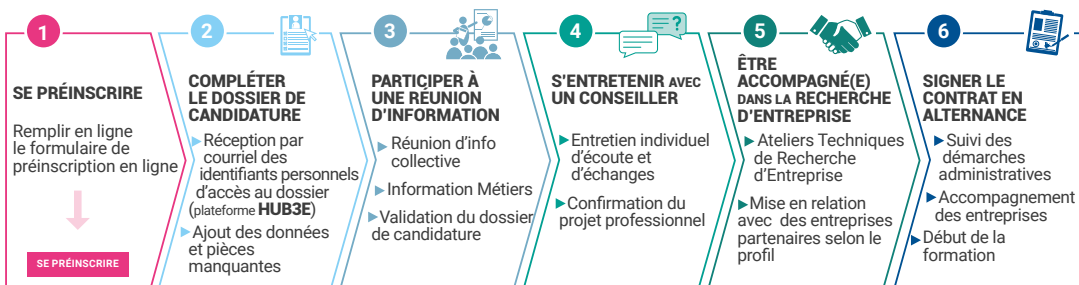
Produire

- 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



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 à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur 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, ...