

Mention complémentaire « pâtissier glacier chocolatier confiseur »

Pré-requis

- CAP ou BEP pâtissier, jeune de moins de 26 ans
- Adultes sous certaines conditions, se renseigner

Objectifs de la formation

- Compléter la formation du CAP et BEP en approfondissant les connaissances de pâtisserie
- Acquérir de nouvelles techniques de présentation
- La mention complémentaire est l'étape obligatoire pour entrer en **Brevet de techniciens des métiers**
- Pour entrer dans la vie active c'est un plus : elle est reconnue dans les grilles des salaires de la branche professionnelle

Organisation des cours

Durée : 1 an

Alternance : 1 semaine CFA / 2 semaines entreprise

Statut : contrat d'apprentissage,

Enseignement professionnel

- Technologie et pratique professionnelle en laboratoire de pâtisserie
- Sciences appliquées
- Dessin professionnel
- Anglais, français, informatique
- Connaissance de l'entreprise (facturation, documents commerciaux, organisation du travail)
- Dossier (sur informatique) portant sur deux activités professionnelles réalisées en entreprise

Examen

Epreuve de pratique professionnelle : 5 heures

- Réalisation de plusieurs produits : entremets, travail du chocolat, dessert à l'assiette
- Présentation et dégustation de ces produits (jury)
- Dessin

Epreuves écrites : sciences appliquées, connaissance de l'entreprise, technologie

Oral : connaissance de l'entreprise à partir du mémoire

Débouchés professionnels et poursuites d'études

- Responsable de poste en boulangerie pâtisserie, pâtisserie
- Restauration, restauration hors domicile
- Traiteur, moyenne et grande distribution, industrie agroalimentaire
- Poursuivre sa formation par un BTM (Brevet de technicien des métiers) pour acquérir une autonomie dans la réalisation et l'analyse de son travail, être capable de diriger une équipe

