

MENTION COMPLEMENTAIRE PÂTISSIER



Pré requis

CAP ou BEP Pâtissier.

Etude du dossier et Entretien selon avis de l'équipe pédagogique.

Objectifs de la formation

Compléter la formation du CAP et BEP en approfondissant les connaissances en pâtisserie.

Acquérir de nouvelles techniques de présentation.

La mention complémentaire est l'étape obligatoire pour accéder au **Brevet Technique 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 professionnelle et Travaux Pratiques en laboratoire de pâtisserie.

Sciences Appliquées (SA).

Art appliqué.

Connaissance de l'entreprise -CE- (facturation, documents commerciaux, organisation du travail).

Dossier (sur informatique) portant sur deux activités professionnelles réalisées en entreprise.

(Anglais),

Examen

Epreuve de Pratique professionnelle :

Réalisation de plusieurs produits : entremets, travail du chocolat, dessert à l'assiette.

Présentation et dégustation de ces produits (jury).

Dessin.

Epreuves écrites : SA, CE, Technologie.

Epreuve orale : connaissance de l'entreprise à partir du mémoire.

Poursuites d'études et débouchés professionnels

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.

Responsable de poste en boulangerie-pâtisserie, pâtisserie, restauration, restauration hors domicile, traiteur, moyenne et grande distribution, industrie agroalimentaire.



19 rue Goubet – 75019 PARIS

Tél : 01 42 39 19 64

www.ceproc.com

www.facebook.com/CeprocParisFrance