



# Mention complémentaire pâtisserie boulangère

85,7% de réussite en 2022

## Description

- **Durée** : 1 an, 420 heures
- **Type de diplôme** : Diplôme de niveau III délivré par l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine à l'école / 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage
- **Frais annexes** : tenues et matériels professionnels
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel

## Admission

- **Modalité d'admission**
  - Entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
  - Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise
  - Etre titulaire d'un CAP pâtissier ou boulanger ou bien d'un BEP pâtissier ou boulanger
  - Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

## Programme

- **Enseignement professionnel** : Pratique professionnelle, Technologie, Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, Environnement commercial de la production, Activités en milieu professionnel, Dessin
- **Objectif de la formation** : Approfondir les connaissances en pâtisserie et boulangerie, découvrir les produits du snacking, acquérir de nouvelles techniques de présentation. Reconnu dans les grilles des salaires de la branche professionnelle, ce diplôme est un plus pour entrer dans la vie active.
- **Modalité d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

## Perspectives

- **Poursuite d'études** : BP Boulanger, 1<sup>ère</sup> année de Bac pro Boulanger-pâtissier, CAP en 1 an en cuisine, charcuterie ou boucherie.
- **Débouchés professionnels** : Le titulaire de la mention complémentaire pâtisserie boulangère débute comme ouvrier dans une boulangerie ou pâtisserie dans le secteur artisanal ou non et évolue vers des fonctions de production plus qualifiées. Il peut, à terme, créer sa propre entreprise.

