



Mention complémentaire pâtissier glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

73,9% de réussite en 2022

Description

- **Durée** : 1 an, soit 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**
 - Etre titulaire d'un CAP pâtissier, CAP glacier fabricant, CAP chocolatier confiseur, BEP alimentation, option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie
 - 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
 - Les candidats de moins de 16 ans peuvent débiter la formation s'ils justifient avoir terminé le premier cycle d'enseignement secondaire
 - Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
 - Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé

Programme

- **Enseignement professionnel** : Technologie professionnelle et pratique de la pâtisserie en laboratoire, Environnement commercial de la production, Sciences appliquées (SA), Activité en milieu professionnel
- **Objectif de la formation** : approfondir les connaissances en pâtisserie acquises en CAP ou BEP et maîtriser de nouvelles techniques de présentation
- **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** : BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur, CAP boulanger ou autre en 1 an
- **Débouchés professionnels** : Responsable de poste en pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, pâtisserie, restauration, restauration hors domicile, traiteur, moyenne et grande distribution, industrie agroalimentaire

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64
Fiche mise à jour en février 2022

Inscrivez-vous

