



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 le ministère de l'Education nationale
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels. Une prime d'équipement d'un montant maximal de 500 euros TTC peut être allouée par les OPCO aux apprentis débutant la Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie, en fonction de leur éligibilité au dispositif.
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel

Admission

Modalités d'admission

- Avoir 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, CAP glacier fabricant, CAP chocolatier confiseur, BEP alimentation, option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie
- 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
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
-Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

Perspectives

- **Poursuite d'études** : BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur, CAP en 1 an en boulangerie ou dans une autre filière de l'alimentation.
- **Débouchés professionnels** : Responsable de poste en pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, pâtisserie, restauration, 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 le 9 janvier 2023

Inscrivez-vous

