

# MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE

**Le Pâtissier, professionnel de la gastronomie française, est un artiste. Très exigeant sur la qualité des réalisations qu'il propose à la clientèle, il utilise son sens artistique pour la décoration et la présentation de ses chefs-d'œuvre gourmands.**

## Fonctions

Le titulaire de la Mention Complémentaire PATISSERIE – GLACERIE – CHOCOLATERIE – CONFISERIE :

- Réalise, présente des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales).
- Réalise, présente des desserts adaptés à la Restauration et au Salon de Thé.

## Les emplois se situent dans les

- Entreprises artisanales
- Autres entreprises de l'alimentation
- Hôtellerie, restauration
- Grande distribution et industrie

## Conditions d'accès à la formation

- Etre titulaire d'un CAP PATISSIER ou d'un BEP ALIMENTATION option PATISSERIE.
- Signer avec un employeur un contrat d'apprentissage d'une durée de 1 an.

## Formation et rythme d'alternance

- 1 an de formation (400 heures au CFA)
- Alternance : 1 semaine sur 3 au CFA (12 stages sur l'année)

## Enseignements dispensés au CFA

### Domaine professionnel

- Pratique.
- Technologie.
- Arts appliqués à la profession.

### Domaines généraux

- Sciences appliquées.
- Connaissance de l'entreprise
- Dossier professionnel.



**CFA Interprofessionnel de la Loire  
Les Mouliniers**

28, rue des Mouliniers  
BP 60098  
42010 Saint-Etienne cedex 2  
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99  
[www.cfa-mouliniers.com](http://www.cfa-mouliniers.com)