

MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE



Conditions d'accès à la formation : Prérequis et public concerné

- Etre titulaire d'un CAP, soit :
Pâtissier, Chocolatier Confiseur, Glacier Fabricant, d'un BEP Alimentation option Pâtisserie, autres (nous consulter)
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, d'une durée d'un an, avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel

Conditions de réussite

- Assiduité tout au long du parcours de formation
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et au CFA
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectif de formation

Le titulaire de la Mention complémentaire sait approvisionner, produire, contrôler la qualité, conserver et entretenir. Il réalise et présente des fabrications traditionnelles, spécialisées, des desserts adaptés à la Restauration et aux salons de thé. Il peut ponctuellement assurer des activités de traiteur.

Contenu de la formation au CFA

Domaine professionnel

- Pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Connaissance de l'entreprise

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national de niveau V

Modalités pédagogiques

- 400 heures de formation minimum au CFA sur 1 an, soit 12 semaines
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Effectif minimum 10 effectif maximum 26

Débouchés

- Le titulaire de la mention complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisée pourra exercer dans des entreprises artisanales du commerce alimentaire, dans l'hôtellerie restauration, la grande distribution.