

Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

PRE-REQUIS :

Être titulaire du CAP Pâtissier, CAP Chocolatier Confiseur, CAP Glacier Fabricant
Signer un contrat d'apprentissage
Avoir entre 16 et 29 ans

OBJECTIFS :

La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

PROGRAMME :

Travaux pratiques (réalisation de menus)
Technologie appliquée
Sciences appliquées
Gestion et connaissance de l'entreprise
Enseignement général
Langue Anglais

Les qualités attendues :

- ◆ Sensibilité , une œuvre d'art à chaque service
- ◆ Dextérité
- ◆ Organisation
- ◆ Hygiène

APRES LA FORMATION :

Les métiers possibles :

Tourier, entremétier, fournisseur, glacier,
chocolatier, confiseur, pâtissier en boutique

Poursuites d'études :

BTM Pâtisserie
BTM Chocolatier
Bac Pro Boulanger / Pâtissier



Contact :

Coordnatrice de l'Apprentissage Alice PICARD

☎ : 06 61 30 48 53 @ : alice.picard@ac-toulouse.fr

Assistante administrative Sonia BADOR

☎ : 07 77 70 92 96@ : s.bador.ufa81@gmail.com