

# 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, fournier, glacier,  
chocolatier, confiseur, pâtissier en boutique

### Poursuites d'études :

BTM Pâtisserie  
BTM Chocolatier  
Bac Pro Boulanger / Pâtissier



### Contact :