



Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisée

MC

Aptitudes et objectifs de la formation

La Mention Complémentaire (MC) permet - en une année après le CAP - de délivrer une qualification spécialisée et facilite l'entrée dans la vie active. Ses enseignements - à dominante technique - permettent de compléter et d'affiner les compétences acquises en CAP.

Cette Mention Complémentaire permet se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.).

Le pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, titulaire de la mention complémentaire, réalise, présente, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...). Il réalise, présente des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé. Ces préparations sont réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et les règles d'hygiène. Il est à même de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe aussi de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

Infos pratiques

 **Durée**

1 année : 400 heures en centre

 **Tarif(s)**

Le coût horaire de la formation (19,21€/ heure) est pris en charge en totalité par l'opérateur de compétences.

Formation

Compétence 1 : techniques approfondies de la Pâtisserie

- Approvisionnement des marchandises, conservation des produits
- Réaliser la fabrication de produits variés sucrés (pâtisserie traditionnelle et élaborée, viennoiseries) ainsi que des fabrications de glaces et sorbets
- Réaliser la production de confiseries (praline, nougatine...) et chocolateries de base
- Confectionner des desserts de boutique et de desserts à l'assiette
- Créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat
- Entretien du matériel et de l'équipement

Compétence 2 : connaissances théoriques

- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion
- Arts appliqués

Accès aux personnes en situation de handicap

Contactez la référente handicap
Laurence MARCEROU
l.marcerou@cfai-aude.fr

Contact

Informations / recrutement
info.alimentation@cfai-aude.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Être titulaire du CAP pâtissier ou CAP glacier fabricant ou CAP chocolatier confiseur ou BEP Alimentation option pâtissier glacier chocolatier confiseur

Modalités de recrutement

Recrutement par l'entreprise

Session

A partir de septembre

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation, examens

Evaluations formatives tout au long de la formation, Evaluations ponctuelles

Modalités d'évaluation pédagogique

Bulletins et conseils de classe semestriels – Visites de l'entreprise d'accueil par le professeur de pratique – Document de liaison

Poursuite d'étude

Possibilité de faire un :

- BTM Pâtissier
- BTM Chocolatier
- Bac Pro Boulanger/Pâtissier (entrée directe en 1ère)

Délai de traitement

De 2 jours à 1 semaine

Perspectives métiers

Accès direct à l'emploi : pâtisserie, commerce alimentaire, salon de thé.

Évolution possible vers les métiers suivants : Tourier, Entremétier, Fournier, Glacier, Chocolatier, Confiseur et Pâtissier en restauration.

CFAI HENRI MARTIN

22 Avenue des Genêts, 11200

Lézignan-Corbières

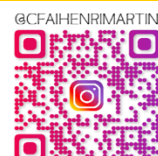
<https://www.cfai-henri-martin.fr/>

Les plus du CFAI HENRI MARTIN

- Plateau technique moderne équipé de matériel de qualité
- Internat moderne
- Centre d'examens
- Possibilité d'accéder aux programmes ERASMUS+

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [cfai-henri-martin.fr](https://www.cfai-henri-martin.fr)



Scannez avec l'appareil photo de votre téléphone