



Le titulaire d'une **Mention Complémentaire (MC)** Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées est capable de réaliser des produits de pâtisserie traditionnelle ou élaborée ainsi que des viennoiseries. Il peut ponctuellement assurer des activités de traiteur, préparer des desserts à l'assiette dans un restaurant. Il peut également créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat. Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à servir et conseiller la clientèle.

## Objectifs :

- Réaliser ses productions dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- Présenter et commercialiser les produits finis
- Entretien son poste de travail et le matériel
- Animer une équipe

## Qualités requises :

- Sens créatif et artistique
- Minutie et attention
- Sens de l'organisation
- Bonne gestion du stress et bonne résistance physique
- Sens du contact clientèle
- Capacité à travailler en équipe
- Adaptabilité aux horaires

## Matières enseignées :

Indication du nombre d'heures annuel par matière au CFA

Enseignement professionnel	Nombre d'heures
Travaux pratiques de pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie	240
Technologie professionnelle	50
Sciences appliquées	50
Gestion	24
Arts appliqués	24
Siuvi pédagogique et bilan de la formation entreprise (tutorat)	12

## Modalités d'évaluation :

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (1 bulletin par semestre) et en entreprise. Des épreuves de contrôles en cours de formation - pratiques, écrites et orales - portant sur les apprentissages dans les enseignements professionnels et les matières générales ont lieu au cours de la formation en vue de l'obtention du diplôme.

## Méthodes pédagogiques utilisées

- Pédagogie de l'alternance (séquences construites en lien avec les expériences en entreprise)
- Méthodes actives (études de cas, scénarios)
- Actions pédagogiques interdisciplinaires (co-intervention, chef d'œuvre)
- Suivi des activités en entreprise
- Accompagnement personnalisé

## Conditions d'admission :

- Avoir moins de 30 ans
- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

Ouvert aux stagiaires de la formation continue  
Cette formation peut également être accessible selon d'autres modalités de financement. Nous contacter pour + d'information.

## Prérequis:

L'accès à la Mention Complémentaire nécessite d'être titulaire de l'un des diplômes suivants : CAP pâtissier, CAP glacier fabriquant, CAP chocolaterie-confiseur

## Durée et organisation de la formation :

1 an  
400 heures par an  
12 semaines en moyenne au CFA

## Modalités d'inscription :

- Inscription via le site internet : <https://www.cfa-beaujolais.fr/>
- Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
- La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
- L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

