



## MENTION COMPLÉMENTAIRE

### « Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie »

#### Objectifs de la formation

Les élèves réalisent, présentent, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...). Ils réalisent, notamment, des desserts adaptés au salon de thé.

Les élèves préparent des pièces d'apparat, des desserts de restauration, participent à la réalisation de buffets et créent des pièces d'exposition.

#### Conditions d'admission

L'accès à la formation est ouvert aux titulaires de l'un des diplômes suivants :

- ★ CAP pâtissier,
- ★ BEP alimentation, option pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie.

#### Contenu de la formation

	<b><i>Horaire hebdomadaire</i></b>
Travaux pratiques pâtisserie	16 h
Technologie pâtisserie	2 h
Sciences appliquées	2 h
Arts appliqués	1 h
Gestion	1,5 h
Période de formation en entreprise	12 semaines

#### Épreuves de l'examen

<b><i>Épreuves</i></b>	<b><i>Coefficient</i></b>	<b><i>Mode</i></b>	<b><i>Durée</i></b>
EP1 : Pratique professionnelle, technologie, arts appliqués	12	CCF	
EP2 : Sciences appliquées	2	Ponctuel écrit	1h
EP3 : Connaissance de l'entreprise	1	Ponctuel écrit	1h

#### Débouchés

Le titulaire de la mention peut occuper une fonction d'ouvrier pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur. Ses activités s'exercent dans les postes de : Tourier, Entremetier, Fournier, Glacier, Chocolatier, Confiseur.

Les emplois se situent dans :

- ★ Les entreprises artisanales : pâtisserie-glacerie-chocolaterie-confiserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacier-fabricant;
- ★ Autres entreprises de l'alimentation : hôtellerie- restauration, grande distribution et industrie.