



Osez
l'Excellence !
www.cma-herault.fr



Mention complémentaire Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie

MC - 1 an

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 des règles d'hygiène.

La formation

Niveau 3

Durée de la formation :

- 1 an
- Soit 420 heures de formation au CFA
- 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

Accessible aux :

- Titulaires d'un CAP pâtisserie ou d'un CAP chocolaterie ou d'un CAP glacerie ou d'un Bac professionnel boulanger pâtissier
- Jeunes de 16 à 29 ans révolus
- Personnes qui ont une reconnaissance de la qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge
- Sportifs de haut niveau, sans limite d'âge

Démarrage de la formation : septembre

Tarif : coût annuel de la formation : 5 170€ pris en charge par l'OPCO

Reste à charge apprenti : 0 €

Reste à charge employeur : 0€

Modalités d'évaluation : ponctuel

Validation par bloc de compétences : non



Formation prise en charge & rémunérée

Double statut : salarié & étudiant

Suivi pédagogique

Acquisition d'une expérience professionnelle



MATIÈRES ▼

Enseignement professionnel	35h/semaine
Pratique professionnelle	24
Technologie	4
Sciences de l'alimentation	2
CEEJ	2
Arts appliqués à la pâtisserie	3

Le titulaire de la Mention Complémentaire pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur occupe un emploi d'ouvrier pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur dans un des secteurs suivants :

- Artisanat : pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, traiteur.
- Hôtellerie-restauration
- Grande distribution
- Industrie agroalimentaire

COMPÉTENCES CIBLÉES

- Organiser et exécuter ses fabrications
- Participer à une démarche de qualité sanitaire, d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- S'adapter aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et jours fériés, commandes exceptionnelles.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

154 rue Bernard Giraudeau 34187 Montpellier Cedex

Contact entreprise : Sandra LABARE | s.labare@cma-herault.fr | 04 48 18 72 17 - 06 84 08 97 95

Contact apprenti : Sarah MARTIN | s.martin@cma-herault.fr | 04 48 18 72 16 - 06 29 65 77 41

*** Référent handicap :** Catherine THIBAUT | c.thibault@cma-herault.fr | 04 48 18 72 19



École des métiers de l'Hérault

Ecoledesmetiers34