



# Mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

MC

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

## Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées sera capable de réaliser, présenter, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...) Il réalisera, présentera des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé. Ces préparations seront réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, berlingots, pâtes de fruits...), produire un travail de qualité et pouvoir l'évaluer, connaître l'approvisionnement des marchandises, assurer la conservation des produits et l'entretien du matériel et des équipements.

## Programme

### Compétence I - Organiser

Approvisionner les postes de travail  
Organiser sa production  
Surveiller l'état du stock

### Compétence II - Réaliser

A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production : produits de panification, produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson, garnitures et crèmes, décors boulangers  
Assurer les cuissons  
Appliquer un plan de nettoyage et les mesures pour limiter les risques professionnels

### Compétence III - Contrôler

Contrôler la qualité des matières premières, des phases de sa production et des produits finis

### Compétence IV - Communiquer

Transmettre les besoins sur l'état du stock  
Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits  
Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente  
Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation Alternance

### Public cible

Tout public titulaire du CAP pâtissier ou CAP glacier fabricant ou du CAP chocolatier confiseur.

### Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre 1400 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

### Adresse

#### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

## Contacts



**SERVICE développement et promotion**

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Grande disponibilité / bonne endurance physique / souci de l'hygiène / adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête, commandes exceptionnelles / Créativité, sens artistique développé

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)



## Le parcours de formation

### Type de parcours

présentiel

### Modalités d'évaluation

Examen ponctuel.

### Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

### Diplôme obtenu

Diplôme : Mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

### Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans.

Titulaire du CAP pâtissier ou CAP glacier fabricant ou du CAP chocolatier confiseur.

## Complément d'information

Code diplôme : 6895

Code RNCP: 6895

Date et mise à jour des informations : 10/01/2019

