

## Enseignement

### Domaine professionnel

Technologie professionnelle (2h)

Travaux pratiques (14h)

Sciences appliquées (5h)

Gestion et connaissance de l'entreprise (6h)

Dessin (2h)



## Poursuite d'études

La Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie dispense un diplôme de niveau V qui sanctionne une fin d'études et permet une intégration dans la vie active. Il existe, par la voie de la formation continue, une possibilité d'améliorer ses connaissances par la préparation du Brevet Professionnel.



académie  
Dijon **E**  
RÉGION ACADÉMIQUE  
BOURGOGNE  
FRANCHE-COMTÉ  
MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION

Contact :

03 80 76 70 00

0210019g@ac-dijon.fr



académie  
Dijon **E**  
RÉGION ACADÉMIQUE  
BOURGOGNE  
FRANCHE-COMTÉ  
MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION



## Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie Chocolaterie Confiserie

Niveau V



LYCEE LE CASTEL

## Profil professionnel

Le pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur réalise et présente des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...), 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.

## Qualités à développer

En dehors des qualités traditionnelles professionnelles que l'on attend de tout employé de restauration, l'élève pâtissier doit développer son sens de la vue, du goût et de l'odorat. Le jeune doit faire preuve de capacités d'adaptation importantes, la formation étant axée essentiellement sur des activités liées à la restauration.

## Formation

D'une durée d'un an, la formation compte 16 semaines en entreprise.

La période de formation en entreprise est obligatoire . Les 16 semaines se répartissent sur 3 périodes .

Ces stages se déroulent en pâtisserie boutique mais également en pâtisserie d'hôtel.

## Admission

Les titulaires d'un CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur, d'un BEP Alimentation option pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseur, ou d'un Bac Pro Boulangerie Pâtisserie peuvent déposer un dossier de candidature qui sera examiné en commission.

## Débouchés professionnels

Emplois concernés :

- Jeune ouvrier pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur
- Ouvrier pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur

Ces activités s'exercent dans les postes suivants : Tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur, pâtissier en restauration.

Types d'entreprises où se situent les emplois

- Hôtellerie-restauration
- Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie
- Boulangerie, pâtisserie
- Glacier fabricant
- Grande distribution et industrie

