

# Mention complémentaire

# Pâtissier Glacier Confiseur

# Chocolatier

Formation  
scolaire



1 an

26 heures par  
semaine au lycée

16 semaines de  
stage en entreprise



Lycée hôtelier des  
Petites Bruyères  
7 rue de la Sabotte  
42400 St Chamond



Secrétariat du  
lycée

T 04 77 29 29 90  
Ce.0421736j@ac-lyon.fr

## COMPETENCES VISEES

Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP.

## FORMATION

La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

Il travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration comme les salons de thé.

## DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

## MODALITES D'ACCES

- Etre titulaire d'un CAP Pâtissier, CAP Chocolatier-confiseur, CAP Glacier fabricant ou d'un baccalauréat boulanger/pâtissier
- Dossier de candidature : lettre de motivation signée, CV et bulletin de l'année
- Entretien de sélection

