

MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE



Le titulaire de la Mention Complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée réalise, présente des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées comme des spécialités d'entreprise ou spécialités régionales.

De plus, il réalise des desserts adaptés à la restauration et aux salons de thé, tout en respectant les coutumes de la profession et les règles d'hygiène.

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

Accessible après un CAP Pâtissier, la formation dure 1 an dont 400 h en centre de formation (2 semaines en entreprise, 1 semaine à l'ESM).

Domaine Professionnel

- Pratique Professionnelle ; arts appliqués
- Etude d'une situation professionnelle
- Evaluation des activités en milieu professionnel

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Le titulaire d'une mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée, peut débiter immédiatement comme ouvrier pâtissier - glacier -chocolatier - confiseur dans des postes comme tourier, fourrier, glacier... dans des entreprises artisanales spécialisées dans la pâtisserie, le glacerie...

Il peut aussi continuer son apprentissage à l'ESM avec un **Bac Pro Boulangerie Pâtisserie** ou un **BTM (Brevet Technique des Métiers) Pâtissier**.

RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Ecole
Supérieure
des **M**étiers



ECOLE SUPERIEURE DES METIERS
Centre de Formation en Alternance
Chemin de la Pyramide - BP 25
31601 Muret cedex 1
Tél : 05 62 11 60 60
www.cm-toulouse.fr



Pour vous aider dans votre orientation :
le Centre d'Aide à la Décision : Tél : 05 61 10 47 64

Renseignements formations à l'ESM Muret :
Tél : 05 62 11 60 60 - Mail : esm@cm-toulouse.fr