



## OBJECTIFS

Le titulaire d'une mention complémentaire est un ouvrier très qualifié. Il est capable de :

- Réaliser des fabrications traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé.
- Répondre à des commandes exceptionnelles.
- Produire en autonomie un travail de qualité.
- Assurer des activités de traiteur.
- Confectionner des desserts à l'assiette.
- Créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat.

## Organisation de la formation :

**DURÉE** : 35 heures par semaine sur 1 an

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

**MODALITÉS D'ALTERNANCE** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

### MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- laboratoires de pâtisserie équipés
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

## Contenu de la formation :

### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie

### MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Vente, commercialisation et communication
- CEEJS
- Sciences appliquées
- Arts appliqués



## Evaluation :

Evaluations régulières sur la totalité des compétences en conformité avec le règlement d'examen de l'Education Nationale (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)

## Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## Public et prérequis :

**PUBLIC** : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

**PRÉREQUIS** : être titulaire d'un CAP Pâtisserie ou d'un CAP Glacier Fabricant ou d'un CAP Chocolatier-Confiseur

## Poursuite de formation :

- Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (possible au CFA)
- Bac Professionnel boulanger-pâtissier

## Débouchés :

- Glacier
- Confiseur
- Tourier
- Entremétier
- Fournier
- Chocolatier
- Pâtissier

## Tarifs :

Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez-le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)  
**5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme**

[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez nous sur :    