

# Mention Complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -  
SIÈGE  
**GACHARD Céline**  
05.58.05.81.90  
40-cfa-formation-continue@cma-  
nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Élève sous statut scolaire

### Sélection :

Dossier  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3  
européen)

### Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 30 ans \* pas de limite d'âge  
pour un travailleur handicapé Être titulaire du  
CAP Pâtissier

### Prérequis pédagogiques :

Passation de positionnement pour vérifier les  
pré-requis et adapter la formation si besoin

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration. 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.

## Contenu et modalités d'organisation

1. Technologie générale La culture technologique • L'éducation sensorielle Les règles d'hygiène dans la profession • Hygiène concernant le matériel • Hygiène concernant les denrées • Hygiène concernant les locaux Les produits de base • Les eaux • Les farines • Le saccharose • Les œufs et ovo produits • Le lait • La crème • Le beurre • Les matières grasses • Les margarines • Les huiles • Les matières grasses animales • La levure biologique • Les poudres à lever • Les fruits • Le cacao et les dérivés du cacao • Les chocolats de couverture Les produits secondaires • Les autres matières sucrantes • Les matières aromatisantes alimentaires • Les aromates • Les épices • Les condiments • Les spiritueux • Les additifs alimentaires • Les techniques de conservation 2. Technologie professionnelle Desserts de salon de thé et de restauration • Sauces et coulis • Les mousses • Les crèmes • Préparations glacées • Les fruits frais • Préparations diverses • Desserts composés • Décors Confiserie – Chocolaterie - Glacerie • Les intérieurs • Moulages • Trempage • Enrobage • Chablonnage • Confiserie • Glacerie 3. Arts appliqués à la profession Techniques applicables en décoration Les bordures Principes d'organisation des décors dans une surface donnée Critères de mise en place des inscriptions Critères de mise en place des motifs de décor Observations et traduction, reproduction des motifs Les valeurs Les lettres Les éléments décoratifs La perspective Les matières

Durées de la formation \*455h en cours du jour \*1365h en entreprise

Commentaires sur la durée hebdomadaire Possibilité de ne suivre que les matières obligatoires à l'examen (dispense d'enseignement général)

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

## Validation(s) Visée(s)

**MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

MON COMPTE  
FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

### Suite de parcours

Brevet Technique des Métiers Pâtissier

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169647	du 01/09/2020 au 30/06/2022	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC Contrat pro
00259757	du 01/09/2022 au 30/06/2023	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC Contrat pro

<b>00340816</b>	du 04/09/2023 au 28/06/2024	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		
<b>00340819</b>	du 04/09/2023 au 28/06/2024	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES	Non éligible	
<b>00340820</b>	du 04/09/2023 au 28/06/2024	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES	Non éligible	
<b>00422695</b>	du 02/09/2024 au 27/06/2025	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		
<b>00422696</b>	du 02/09/2024 au 27/06/2025	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES	Non éligible	
<b>00422697</b>	du 02/09/2024 au 27/06/2025	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES	Non éligible	