

## Mention Complémentaire Pâtisserie/Chocolaterie/Glacierie/Confiserie Spécialisées

**Objectifs de la formation :** permettre au détenteur de la Mention Complémentaire PCGC de réaliser et présenter des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, de réaliser et présenter des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.

**Compétences globales :** (voir au verso)

**Pré-requis :** CAP ou Bac pro pâtisserie – CAP ou BP boulangerie – CAP ou BP cuisine

**Conditions et délai d'accès :** rentrée permanente sous conditions d'avoir un contrat d'apprentissage signé.

**Durée de formation :** 1 an

**Alternance :** 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA.

**Volume horaire pédagogique par année scolaire au CFA :** 400 heures soit 11.5 semaines de 35 heures :

Domaine professionnel

- 220 h : épreuve pratique : U1A pratique professionnelle ; U1B arts appliqués,
- 140 h : épreuve écrite : étude d'une situation professionnelle (U2B sciences appliquées, U2A technologie),
- 40 h : épreuve orale : évaluation des activités en milieu professionnel (partie professionnelle et partie U3 économie/gestion).

**Modalités d'évaluation :**  Ponctuelle, examen obtenu en fin de formation

**Ressources humaines et techniques :** équipe pédagogique – salles de classes équipées d'écrans tactiles connectés – salle informatique – plateaux techniques modernes et adaptés.

**Poursuite d'étude :** Brevet de Maîtrise pâtissier

**Débouchés :** pâtissier – chocolatier – confiseur – glacier – pâtissier de restaurant – artisan.

**Autres informations :**

- Formation gratuite / diplôme de niveau III reconnu par l'Education Nationale / droit de l'apprenti : statut de salarié de l'entreprise, salaire, convention sociale, congés payés.

**Accessibilité aux personnes handicapées :**  Oui  Non



## **LE CONTEXTE PROFESSIONNEL :**

### a) Emplois concernés

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

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

### b) Types d'entreprises où se situent les emplois

Entreprises artisanales :

- Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie-Confiserie
- Boulangerie-Pâtisserie
- Chocolaterie-Confiserie
- Glacier-Fabricant
- Autres entreprises de l'alimentation

Hôtellerie-Restauration

Grandes distributions et industrie

### c) Place de l'organisation de l'entreprise

Il organise ses fabrications et les exécute, conformément aux exigences de l'entreprise, dans tous les postes de travail du laboratoire.

### d) La pratique du métier nécessite :

- Une bonne santé
- Une hygiène corporelle rigoureuse
- Le port obligatoire de la tenue vestimentaire professionnelle
- L'adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête, commandes exceptionnelles.

## **LES FONCTIONS :**

Il applique la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité dans les fonctions suivantes :

- 1) approvisionnement des stocks
- 2) production
- 3) contrôle qualité
- 4) conservation
- 5) entretien