

**Mention Complémentaire
(Certificat de Spécialisation)**

**Pâtisserie glacerie
chocolaterie confiserie spécialisées**

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Certificat de Spécialisation)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

2 semaines à l'école/
2 semaines en entreprise
(Campus de Paris)
1 semaine à l'école/
3 semaines en entreprise
(Campus de Saint Gratien)

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt
Saint Placide) et Campus de Saint-
Gratien (RER C -
Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont
accessibles aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires d'un :
- CAP Pâtissier ou
- CAP Glacier fabricant ou
- CAP Chocolatier
confiseur ou
- BEP Alimentation option
pâtisserie,
glacerie ou Bac
Professionnel
Boulangerie-Pâtisserie

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.
Inscription du 16 janvier au 4 février 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées réalise des fabrications traditionnelles et également des desserts adaptés à la restauration.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser ses productions dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.
- Animer une équipe.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques de pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie
(environ 67% du temps de formation)

Technologie professionnelle

Sciences appliquées

Gestion

Arts appliqués

Enseignement général :

Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation d'un dossier sur les activités développées en milieu professionnel
- Contrôle en Cours de Formation (Saint-Gratien)

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37316](#)

LIBÉLÉ DE LA CERTIFICATION

MC PATISSERIE GLACERIE
CHOCOLATERIE

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'EDUCATION
ET DE LA JEUNESSE

DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2025

CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

iknoll@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Nathalie Nicolas

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01.49.54.29.21

nnicolas@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Emilie Colin

Assistante pédagogique -
Campus de Saint-Gratien

01 34 05 11 28

ecolin@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

95%

Taux de réussite à
l'examen en 2023
(100% en 2022)

100%

Taux d'insertion à 7 mois
des apprenants sortants
en 2022

Taux de présentation à
l'examen 2023 : 96%

Taux d'insertion dans le
métier visé des apprenants
sortant en 2022: 100%

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants
sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme ouvrier(ère) en pâtisserie, glacerie, chocolaterie ou confiserie. Polyvalent(e), il ou elle peut se spécialiser dans les postes suivants : tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur, pâtissier.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de laboratoire ou responsable de production chez des employeurs variés (entreprises artisanales, traiteurs, chaînes hôtelières internationales, industrie agroalimentaire, grande distribution). Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- CAP connexe Boulanger, CAP connexe Chocolatier confiseur, CAP Glacier fabricant
- MC Employé traiteur

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.