



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

OBJECTIFS

- Se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.)
- Répondre à des commandes exceptionnelles, produire un travail de qualité et l'évaluer.
- S'occuper également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériels et des équipements.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers de pâtisserie.
- Technologie professionnelle.
- Communication professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Langue vivante.
- Arts appliqués.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Chocolatier confiseur.
- CAP Glacier fabricant.
- CAP Pâtissier.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Mention complémentaire (niveau 3, anciennement V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

greta cfa

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO.

Tarif entre 5 825 et 6 249 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Le diplômé travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration comme les salons de thé. 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.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Bac pro Boulangerie-Pâtisserie.
- BTM (Brevet technique des métiers) Pâtissier.

Taux de Réussite à l'Examen 2022

96,67 %

Taux d'Insertion Professionnelle

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 43,48 %.
- Insertion professionnelle : 43,48 %.
- Recherche d'emploi : 13,04 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24

04 78 66 88 97

greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

