



> MENTION COMPLÉMENTAIRE PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE



L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

Débouchés professionnels visés :

- Ouvrier pâtissier – glacier – chocolatier – confiseur,
- Ses activités peuvent s'exercer dans les postes suivants :
tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur,
pâtissier en restauration

• **Professionalisme** • **Réussite** • **Excellence**



> MENTION COMPLÉMENTAIRE PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE



TARIFS : 8 200 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre titulaire d'un CAP, soit :
- Pâtissier, Chocolatier Confiseur, Glacier Fabricant, d'un BEP Alimentation option Pâtisserie, autres (nous consulter)
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, d'une durée d'un an, avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel
- Entrée permanente

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSE
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le titulaire de la Mention complémentaire saura approvisionner, produire, contrôler la qualité, conserver et entretenir. Il réalisera et présentera des fabrications traditionnelles, spécialisées, des desserts adaptés à la Restauration et aux salons de thé. Il sera ponctuellement capable d'assurer des activités de traiteur.

Modalités pédagogiques

- 400 heures de formation minimum à l'IMSE sur 1 an, soit 12 semaines
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Effectif minimum 10 effectif maximum 26

Programme de la formation

Domaine professionnel

- Pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Connaissance de l'entreprise

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Et après ...

- BTM Pâtissier