

MENTION COMPLEMENTAIRE

PÂTISSERIE
GLACERIE
CHOCOLATERIE
CONFISERIE



LYCEE
LE CASTEL

Un campus de la **Gastronomie**

Cette formation doit permettre au jeune d'appréhender le travail du pâtissier sous un autre jour. Pour le jeune titulaire du diplôme, c'est un plus qui lui donne une ouverture sur les emplois du secteur de l'hôtellerie-restauration



QUALITES/COMPETENCES



Qualités humaines :
disponibilité, sens des responsabilités,
goût du travail bien fait, sens de la
relation...

Qualités pratiques : bon sens, esprit
d'observation, rigueur, organisation,
mobilité ...

Qualités professionnelles : envie et
curiosité, créativité et dextérité, respect
des règles et consignes, adaptabilité,
être un bon gestionnaire...

RECRUTEMENT

Sur dossier directement auprès de l'établissement. Le prérequis suivant est nécessaire :

Etre titulaire d'un diplôme en pâtisserie (CAP, BAC PRO...)



ENSEIGNEMENT

Environ 25 H hebdo

Pratique pâtisserie, Techniques du chocolat et de la confiserie, Technologie (théorie) Sciences appliquées, Gestion et arts appliqués

La formation dure 1 année scolaire. Elle est entrecoupée par des périodes de stage en entreprise d'une durée de 16 semaines.

REALISATIONS

Fabrications traditionnelles ou spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...)

Réalisations de bonbons, moulages en chocolat, nougatine.

Réalisations de desserts adaptés à la restauration (dressages à l'assiette) et aux salons de thé (charriots de pâtisseries, buffets...).

5 GRANDES FONCTIONS

- ✚ Gestion des approvisionnements (commandes, stocks)
- ✚ Production, présentation et mise en valeur des produits fabriqués (dans le respect des normes d'hygiène et sécurité)
- ✚ Contrôle qualité et conformité du produit,
- ✚ Conservation et conditionnement (respect des normes)
- ✚ Entretien (matériels et locaux) dans le respect des normes.



DEBOUCHES

En boutique : pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie.

Mais également en Hôtellerie : pâtisserie d'hôtel

En grande distribution : responsable du secteur boulangerie/pâtisserie

Dans le secteur commercial (promotion des produits auprès des artisans, des professionnels...)

Dans le secteur de l'industrie

Cette formation est un plus très apprécié dans le monde du travail et permet d'envisager une carrière à l'Étranger.

