

MENTION COMPLÉMENTAIRE "Pâtisserie de boutique" (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croque-mouches
- optimisation de la production en pâtisserie (valorisation des techniques et matières d'œuvre).
- respect des règles d'hygiène et de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel.
- gestion durable des ressources.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers de pâtisserie.
- Technologie professionnelle.
- Communication professionnelle.
- Sciences appliquées.
- Arts appliqués.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Pâtissier.
- BAC Pro Boulanger Pâtissier.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Mention complémentaire niveau 3, diplôme Éducation Nationale

Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 3 – Sortie : Niveau 3

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

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 ou en grande et moyenne distributions, les établissements type salon de thé, les entreprises de traiteur et d'organisations événementiels, de restauration ou d'hôtellerie-restauration. Le titulaire de la MC occupe un poste d'ouvrier spécialisé et pourra accéder à des postes à responsabilité.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

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

Taux de Réussite à l'Examen

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

Taux d'Insertion Professionnelle

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



Nos formations
en Vidéos



CONTACT - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation