

## PÂTISSIERE, glacerie, chocolaterie et confiseries spécialisées

DIPLOME D'ETAT DE NIVEAU V

### Les objectifs

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.

La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

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

### Organisation de la formation

- Intérêts pour la fabrication de produits de pâtisserie, glacerie, chocolaterie,
- Rigueur et finesse,
- Bonne présentation professionnelle,
- Esprit de recherche sur des thèmes à travailler,
- Organisation dans le travail, curiosité.

### Les métiers visés et débouchés

CAP Pâtissier,  
CAP Chocolatier,  
CAP Glacier Fabricant,  
BAC PRO alimentation option pâtisserie  
BTM pâtissier

### Les qualités requises

- être créateurs,
- avoir un esprit artistique,
- être méticuleux et rigoureux, la précision étant indispensable à la réalisation de certaines recettes,
- doit faire preuve de minutie et de patience est nécessaire lorsque de petits décors ou de fins ornements sont disposés sur de fragiles préparations,
- être rapide à l'exécution et capable de proposer quotidiennement toutes sortes de produits afin de répondre aux attentes et aux goûts d'un maximum de clients,
- doit travailler souvent en équipe et posséder un bon relationnel,
- avoir un bon contact avec un client régulier ou de passage,
- doit également être un bon commerçant et un bon gestionnaire,
- doit être endurant et posséder une condition physique suffisante, en particulier durant les périodes de fêtes,
- être bien organisé.



5 Rue du Talerot - 70000 VESOUL  
Tél : 03 84 76 39 70  
www.cfa70.fr - f : CFA de Haute-Saône



*Vous avez bien raison de préférer l'apprentissage.  
L'Artisanat, première entreprise de France*