

## FICHE FORMATION MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE SPECIALISEE

### La formation en bref

Mention complémentaire  
Diplôme d'Etat  
1 an  
Niveau V

### La formation – Débouchés professionnels

Le titulaire de la mention complémentaire, réalise, présente des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées. Il réalise et présente notamment des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.

### Accès à la formation

Après un CAP Pâtissier, CAP Chocolatier, CAP Glacier Fabricant, BAC PRO alimentation option pâtisserie

### Formation en alternance

La formation en alternance dure 1 an (contrat d'apprentissage), 400 heures de formation

### Profil du candidat

Le futur professionnel doit avoir une hygiène irréprochable, de la sensibilité et de la créativité, de la résistance physique (horaires lourds, station debout prolongée, chaleur des fours). Il doit être désireux de consolider ses savoir-faire et curieux d'autres cultures.

### Poursuites d'étude

On peut poursuivre par un BTM Pâtissier

Site : <http://ecoledehotellerieetdelagastronomie-lyondardilly.eu/> - mail : [ce.0693504j@ac-lyon.fr](mailto:ce.0693504j@ac-lyon.fr) -

