



- ✓ Niveau d'entrée :
C.A.P Pâtissier / C.A.P Chocolatier
C.A.P Glacier / BAC Professionnel
- ✓ Nombre de places : 12.
- ✓ Durée de la formation : 10 mois

Les débouchés professionnels



Ouvrier pâtissier
Ouvrier chocolatier
Ouvrier glacier
Ouvrier confiseur
Ouvrier Traiteur
Ouvrier industriel
Ouvrier en GMS

Artisan
indépendant
Boulangier
pâtissier.

Ouvrier
pâtissier de
restaurant.
Ouvrier
pâtissier en

ENSEIGNEMENTS ET HORAIRES HEBDOMADAIRES

- Enseignement professionnel -> 15 h
(Pâtisserie, boulangerie)
- Sciences appliquées-> 1 h
- Économie - gestion->1 h
- Arts appliqués et culture artistique -> 1 h

PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

- 3 jours par semaine en entreprise
d'accueil. (Sur 10 mois).
- 2 jours par semaine d'enseignements
général et professionnel au lycée.

ATELIERS EXTÉRIEURS

- Croq' Gourmand.
- Cuisson au four à bois (Téléthon).
- Participation au concours national
du croissant.

DES PARRAINS RECONNUS

Chaque année la mention est parrainée par
un professionnel reconnu.

- Damien DEDUN (2018)
- Maximilien TETARD (2019)
- Maxime FREDERIC (2020)
- Rémi CHAPUIS (2021)

Rejoignez-nous dans l'univers de l'accueil et du goût



Mention Complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie spécialisées

POUR DEVENIR :

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié qui maîtrise
les techniques de la boulangerie, de la pâtisserie mais aussi de la
fabrication de glaces, de chocolats et de confiseries.

PROFILS D'ÉLÈVES RECHERCHÉS :

- ✓ Avoir un bon niveau scolaire (dans les matières générales et
professionnelles).
- ✓ Être motivé(e), assidu(e), autonome.
- ✓ Être capable de travailler en équipe.

Les missions du titulaire de la Mention Complémentaire :

Le pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, titulaire de la mention
complémentaire, réalise et présente des fabrications traditionnelles et des
fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...),
le cœur de métier des boulangers et pâtissiers. Il réalise et présente,
notamment, des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé en
déterminant les quantités nécessaires de matières premières et en
choisissent les techniques adaptées dans tous les postes de travail du
laboratoire. Ces préparations sont réalisées en soignant la présentation, en
respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

LES POURSUITES D'ÉTUDES :

La mention complémentaire a pour objectif l'insertion professionnelle.
La mention complémentaire permet une poursuite en BTM pâtissier.
Il est possible de poursuivre en brevet de maîtrise pâtisserie à l'issue du
BTM pâtisserie pour s'installer à son compte.
Il est possible de poursuivre en brevet professionnel boulangerie.

- BP boulanger
- BTM pâtissier glacier confiseur chocolatier
- BM pâtissier confiseur glacier traiteur
- Autres: CAP chocolatier et glacier
- Autre...

ÉTUDIER AU LYCÉE RABELAIS D'IFS :

- Accès : le lycée est desservi par des bus urbains (bus 3, arrêt Jean Vilar,
bus 4 arrêt Campus 3) ainsi que par le tramway T1.
- Effectifs : le lycée compte environ 600 élèves
- Services : le lycée propose une demi-pension ouverte à tous les élèves et
étudiants.