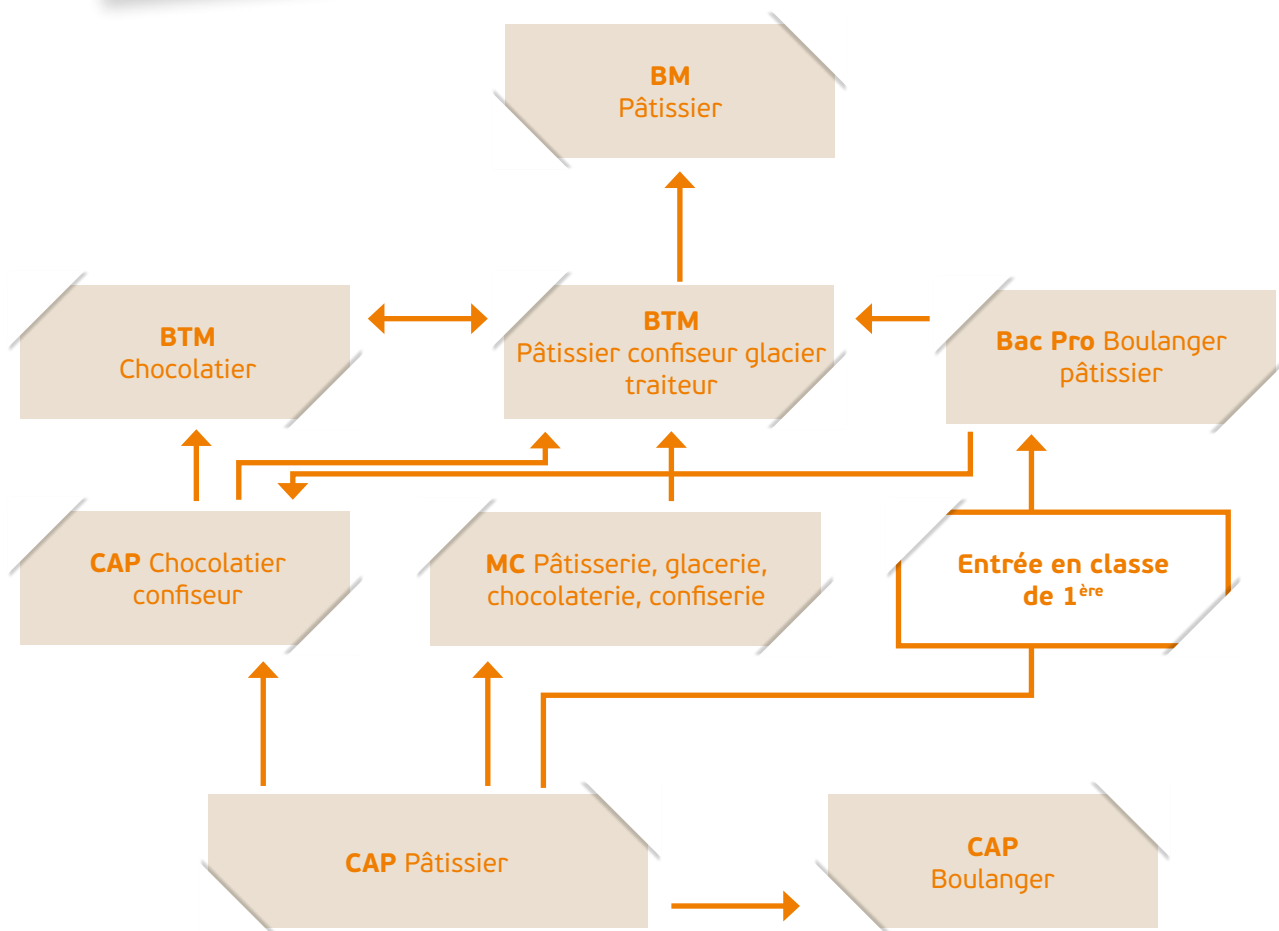




PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

Passerelle vers : les métiers de la boulangerie

LE PÂTISSIER est un créateur qui connaît les secrets de la farine, du sucre, de la glace, des fruits et du chocolat. Il sait s'adapter à une clientèle experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fête. Le pâtissier peut se spécialiser et devenir glacier, chocolatier et confiseur. Le chocolatier confiseur est un professionnel de la fabrication de pâtisseries à base de chocolat. La maîtrise parfaite de ces techniques s'acquiert avec beaucoup de pratique. Le chocolatier peut travailler chez un artisan maître-chocolatier, ou pâtissier, ou boulanger-pâtissier, ou encore dans l'industrie du chocolat ou de la confiserie et même dans la restauration gastronomique.



Possibilités de parcours individualisés

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
MC : Mention Complémentaire
Bac Pro : Bac Professionnel

BTM : Brevet Technique des Métiers
BM : Brevet de Maîtrise



PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

CAP Pâtissier

2*
ans

Le titulaire du CAP Pâtissier est capable de :

- ➔ fabriquer une commande comportant des produits traditionnels de la pâtisserie ;
- ➔ connaître les techniques de travail de la farine, du sucre, de la glace et du chocolat.

* 1 an après un CAP ou pour les profils spécifiques



CAP Chocolatier confiseur

1*
an

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur est capable de :

- ➔ assembler et monter des éléments en chocolat ;
- ➔ confectionner des produits à partir du travail du sucre ;
- ➔ utiliser avec art toutes les techniques du moulage.

* 1 an après un CAP Pâtissier



MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée

1
an

Le titulaire de la MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée est capable de :

- ➔ fabriquer des produits variés sucrés (pâtisserie traditionnelle et élaborée, viennoiseries) ;
- ➔ assurer des activités de traiteur avec des productions salées telles que quiches et pizzas ;
- ➔ confectionner des desserts à l'assiette ;
- ➔ créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat.





Bac Pro Boulanger pâtissier

3*
ans

Le titulaire du Bac Pro boulanger pâtissier est capable de :

- ➔ maîtriser toutes les techniques liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation ;
- ➔ exercer une activité avec prise de responsabilités ;
- ➔ s'adapter à des fonctions d'animation d'équipe et de gestion.

* 2 ans après un CAP



BTM Chocolatier

2
ans

Le titulaire du BTM Chocolatier est capable de :

- ➔ assumer un poste de première importance ;
- ➔ maîtriser une production de qualité ;
- ➔ s'adapter aux impératifs économiques de l'entreprise, aux contraintes de la gestion de fabrication ainsi qu'aux règles d'organisation et d'animation d'une équipe.



BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

2
ans

Le titulaire du BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur est capable de :

- ➔ fabriquer des produits variés sucrés (pâtisseries traditionnelles et élaborées, viennoiseries) de haute qualité ;
- ➔ assurer des activités de traiteur avec des productions salées telles que quiches et pizzas ;
- ➔ confectionner des desserts à l'assiette ;
- ➔ créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat ;
- ➔ élaborer également des pièces artistiques liées à l'évènementiel (mariages, réceptions diverses) ;
- ➔ assurer la gestion et la responsabilité d'un laboratoire, d'une équipe et l'organisation du travail.



BM Pâtissier

2
ans

Le titulaire BM Pâtissier est capable de :

- ➔ assurer toute production en pâtisserie de haut niveau, mettre en place une organisation de production adaptée à la commande et à l'équipe ;
- ➔ assurer l'ensemble des fonctions du dirigeant de l'entreprise artisanale, tant dans les domaines commerciaux, financiers, juridiques ;
- ➔ manager son personnel.



Pâtisserie Chocolaterie

Faculté des Métiers CMA d'Ille-et-Vilaine

37 boulevard de Groslay
35300 Fougères
02 99 94 58 85

Campus de Ker Lann
Rue des Frères Montgolfier
35172 Bruz cedex
02 99 05 45 55

68 avenue de Marville
35400 Saint-Malo
02 99 40 69 52

facmet@fac-metiers.fr

CFA de la CMA du Morbihan

Boulevard des Iles
CS 82311 - 56008 Vannes cedex
02 97 63 95 10
cfa@cma-morbihan.fr

CFA de la CMA du Finistère

24 route de Cuzon - CS 21037
29196 Quimper Cedex
02 98 76 46 35
cfa@cma29.fr

CFA de la CMA des Côtes d'Armor

La Croix Fresche Blanc - Aucaleuc
BP 43155 - 22103 Dinan cedex
02 96 76 27 37
cfa.dinan@cma22.fr

Campus de l'Artisanat et des Métiers
Le Tertre de la Motte
CS 90051 - 22440 Ploufragan
02 96 76 27 27
cfa.ploufragan@cma22.fr



Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Université Régionale des Métiers de l'Artisanat
Bretagne