



Mention Complémentaire

Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie

spécialisée

Nouveauté !!!! Ouverture septembre 2021 !!!!

Définition et analyse du métier

Cette Mention Complémentaire de niveau III renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires des diplômes de la filière. 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.

Contenu de la Formation

40 semaines de formation professionnelle en entreprise

12 semaines de formation au lycée, chacune comprenant comme cours :

- Pratique professionnelle en pâtisserie : 10H
- Pratique professionnelle en chocolaterie : 5H
- Pratique professionnelle en glacerie : 5H
- Pratique professionnelle en confiserie : 5H
- Technologie professionnelle : 3H
- Sciences appliquées : 3 H
- Environnement économique et juridique : 1H
- Arts appliqués : 2H
- Accompagnement Personnalisé, suivi dossier : 1H

Condition d'accès à la formation :

Être titulaire :

- BAC PRO boulanger-pâtissier...
- CAP Chocolatier-confiseur ; CAP Glacier fabricant ; CAP Pâtissier...

Modalités de la formation :

Formation dispensée en 1 an :

- sous Contrat d'Apprentissage
- sous Contrat de Professionnalisation



Lycée des METIERS de l'Hôtellerie-Restaurant, de l'Alimentation et des Services Tertiaires
Avenue d'Azereix – BP 21649 - 65016 TARBES Cedex - Tel : 05 62 34 51 13

Site Web : <http://lautreamont.entmip.fr> - Facebook : [@Lautreamont.Tarbes](#) - Twitter : [@Lautreamont65](#)

Un lycée avec de nombreux labels

- Label « **lycée des métiers** » mettant en évidence la cohérence de l'offre de formation et les partenariats actifs avec les professionnels locaux. Indicateur d'excellence pour la voie professionnelle !!
- Label « **lycée numérique** » avec la région Occitanie fourniture gratuite d'un ordinateur à tous les lycéens de 2de ...
- Label « **lycée E3D** », un lycée engagé dans le développement durable...
- Label « **restauration collective de qualité** » avec produits de circuits courts...



Une ouverture internationale : un lycée ayant le label ministériel « Lycée EUROSCOL »

- Section Européenne **Anglais** : Hôtellerie-Restauration
- Section Européenne **Portugais** : Hôtellerie-Restauration et Boulangerie-Pâtisserie
- Section Européenne **Espagnol** : Gestion Administration et Accueil Relation Clients Usagers
- Partenariats internationaux prestigieux : URUGUAY, USA , ISRAEL, CHINE, CANADA...
- Nombreux stages à l'étranger avec des partenaires confirmés en, IRLANDE, ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL, USA , URUGUAY...

Une ULIS Pro

Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire (ULIS) Pro destinée à assurer la continuité de la scolarisation au lycée professionnel d'élèves en situation de handicap reconnu.

Une diversité culturelle et sportive

- Enseignement de l'**OCCITAN** (LV2/LV3) et de la culture Occitane
- Equipe RUGBY féminin : en partenariat avec la FFR, le Lycée agricole Adriana de Tarbes
- Une Association Sportive dynamique : Musculation, Ski, Rugby, Badminton, Volley....
- De nombreux PRIX EDUCATIFS obtenus : label égalité filles-garçons ; 1er prix national "Buzzons contre le sexisme" ; concours académique « lutte contre le harcèlement »...

Des Equipements pédagogiques et éducatifs performants

- 1 bar, 1 restaurant gastronomique, 1 restaurant-brasserie, 1 boulangerie-pâtisserie et 1 crèmerie-fromagerie d'application : installations d'apprentissage idéales !!
- des salles spécialisées tertiaires équipées en informatique, internet haut débit
- un internat et une maison des lycéens modernes et conviviaux
- un gymnase sportif et une salle de musculation attractifs
- des espaces verts et un cadre vie rénovés

Lycée des METIERS de l'Hôtellerie-Restauration, de l'Alimentation et des Services Tertiaires
Avenue d'Azereix – BP 21649 - 65016 TARBES Cedex - Tel : 05 62 34 51 13