

Description du métier

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.

Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue **«Ville créative» par l'Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

Nous contacter

Tél : 02 32 12 55 00
Mail : 0763237f@ac-normandie.fr

Nous rendre visite :
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu



Site Internet :
georgesbaptiste.fr



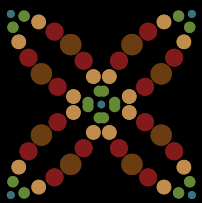
Georges Baptiste

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

MC PGCCS

Pâtisserie Glacerie Chocolaterie
Confiserie Spécialisées



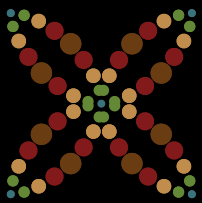


Conditions d'accès

Être titulaire d'un diplôme du secteur de la restauration, CAP Pâtissier, CAP Chocolatier-Confiseur ou CAP Glacier fabricant un Bac Pro Boulanger-Pâtissier voire un Bac Techno STHR ou un BTS MHR Option B.

Durée de la formation

1 an dont 16 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



Activités proposées

- Assurer des fabrications traditionnelles
- Gérer l'approvisionnement des marchandises : conservation des produits et entretien du matériel et des équipements
- Réaliser et présenter des desserts adaptés à la boutique, aux salons de thé
- Gérer la conservation des productions
- Respecter les règles de la profession et les règles d'hygiène

Exemple de métiers

- Pâtissier
- Chocolatier
- Glacier
- Confiseur

Poursuite d'études

- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- MC Pâtisserie Boulangère
- MC Employé Traiteur