

Être Pâtissier

Aujourd'hui

Au quotidien

Spécialiste des desserts, le pâtissier doit savoir exciter la gourmandise et égayer les fins de repas. Il réalise des produits fins au goût et agréables à la vue.

Fort de la polyvalence du cuisinier et de l'art du coloriste, le pâtissier fait tout : de la pâte à la garniture, de la cuisson à la décoration.

Le métier évolue avec la demande : le pâtissier fait parfois office de chocolatier-confiseur ou de glacier.

Le pâtissier se doit d'être sans cesse à l'écoute de sa clientèle pour lui proposer un service personnalisé et de qualité.



"Apprendre
pour entreprendre"

Le slogan de la Faculté des Métiers exprime sa philosophie. Elle inaugure une nouvelle façon de concevoir l'apprentissage, largement ouverte sur le monde professionnel, soucieuse d'aborder les métiers sous toutes leurs facettes, tournée vers les nouvelles technologies et les nouvelles pratiques pédagogiques.

Implantée au cœur du campus de Ker Lann, où se côtoient des centres d'enseignement de haut niveau, la Faculté des Métiers rassemble, au sein d'un ensemble architectural contemporain, l'Institut de Formation à l'Artisanat (IFA) et le pôle formation de la CCI Rennes Bretagne préparant chaque année plus de 3500 jeunes à 65 métiers dans 15 secteurs d'activité différents.

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

www.fac-metiers.fr

Les métiers auxquels prépare l'IFA :

Alimentaire
Bâtiment/bois
Electricité
Electrodomestique, Multimédia,
Réseaux et Télécoms
Carrosserie, peinture automobile

Maintenance automobile
Maintenance motos, cycles,
matériel de parcs et jardins
Prothèse dentaire
Coiffure
Photographie

Pour les formations organisées par l'IFA :

Rennes / Bruz

Campus de Ker Lann
Rue des Frères Montgolfier
BP 27202 • 35172 Bruz cedex
Tél. : **02 99 05 45 45**
Fax : **02 99 05 45 50**
Email : facmetif@fac-metiers.fr

Fougères

IFA Fougères
Boulevard de Groslay
35300 Fougères
Tél. : **02 99 94 58 80**
Fax : **02 99 94 06 76**

Saint-Malo

IFA Saint-Malo
68, avenue de Marville
35400 Saint-Malo
Tél. : **02 99 40 69 50**
Fax : **02 99 56 35 06**

Les formations en contrat apprentissage sont financées
par le Conseil Régional de Bretagne

Faculté des Métiers

Fougères - Ker Lann - Saint-Malo

ifa

Institut de Formation de l'Artisanat



...devenir
Pâtissier



Apprendre pour entreprendre

www.fac-metiers.fr

Rémunération

En fonction de la qualification et du savoir-faire

Modalités

→ Contrat d'apprentissage

Conditions d'admission

→ Recrutement par l'entreprise

Lieu de formation

CAP : Fougères, Rennes, St-Malo

BEP : Rennes

MC, BTM : Rennes

Les filières et diplômes

Votre situation	Niveau 4 ^{ème} – 3 ^{ème}	Bac et +	CAP ou BEP	CAP ou BEP	CAP ou BEP (+ 1 an d'expérience) ou MC
Diplôme préparé	CAP pâtissier en 2 années (niveau V)	CAP pâtissier en 1 an (niveau V)	MC pâtisserie en 1 an (niveau V)	CAP chocolatier – confiseur en 1 an (niveau V)	BTM pâtissier en 2 ans (niveau IV)
Au programme	<ul style="list-style-type: none"> . Pratique . Technologie . Arts appliqués . Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements . Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social . Français . Histoire-géographie . Mathématiques . Prévention santé environnement . Éducation physique et sportive 	<ul style="list-style-type: none"> . Technologie professionnelle . Pratique professionnelle . Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements . Prévention santé environnement . Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social . Gestion des ressources humaines . Gestion d'entreprise . Arts appliqués . Commercialisation 	<ul style="list-style-type: none"> . Pratique . Technologie . Arts appliqués . Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements . Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social 	<ul style="list-style-type: none"> . Pratique . Technologie professionnelle . Sciences appliquées . Prévention santé environnement . Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social . Arts appliqués . Anglais 	<p>Domaine transversal</p> <ul style="list-style-type: none"> . Innovation et commercialisation . Animation d'équipe . Organisation du travail . Gestion des coûts de production . Anglais <p>Domaine professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> . Sciences appliquées, technologie . Réglementation, sécurité, maintenance . Fabrication, cuisson . Décors, montages
Débouchés professionnels	Ouvrier, pâtissier (tourier, entremets, fournier, glacier, confiseur, chocolatier...) responsable de laboratoire, chef d'entreprise				
Où s'exerce le métier ?	Dans les entreprises artisanales : pâtisserie-glacerie-chocolaterie-confiserie, boulangerie-pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacier fabricant, autres entreprises de l'alimentation En hôtellerie-restauration / Dans la grande distribution et les industries				
Poursuivre la formation...	CAP boulangerie en 1 an CAP traiteur en 1 an CAP chocolatier-confiseur MC pâtisserie en 1 an MC traiteur BTM pâtissier (avec 1 an d'expérience)	CAP boulangerie en 1 an (formation aménagée BAC +) BTM pâtissier MC pâtisserie MC traiteur CAP chocolat confiseur en 1 année	BTM pâtisserie CAP boulangerie en 1 an MC traiteur	CAP boulangerie en 1 an MC pâtisserie MC traiteur BTM pâtissier	BGEA