

Mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

MC

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

A l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées sera capable de réaliser, présenter, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...)

Il réalisera, présentera des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé. Ces préparations seront réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en
centre 1400 Heure(s) en
entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite
et rémunérée

Contacts

Programme

Compétence I - Organiser

Approvisionner les postes de travail
Organiser sa production
Surveiller l'état du stock

Compétence II - Réaliser

A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production : produits de panification, produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson, garnitures et crèmes, décors boulangers
Assurer les cuissons

Appliquer un plan de nettoyage et les mesures pour limiter les risques professionnels

Compétence III - Contrôler

Contrôler la qualité des matières premières, des phases de sa production et des produits finis

Compétence IV - Communiquer

Transmettre les besoins sur l'état du stock
Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits
Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente
Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Les conditions d'admission

Prérequis

Grande disponibilité / bonne endurance physique / souci de l'hygiène / adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête, commandes exceptionnelles / Créativité, sens artistique développé

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Nos réseaux, certifications et référence



Le parcours de formation

Type de parcours

présentiel

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans.

Titulaire du CAP pâtissier ou CAP glacier fabricant ou du CAP chocolatier confiseur.

Perspectives métiers

Ouvrier pâtissier glacier chocolatier confiseur Pâtissier en restauration

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

Code CPF : 241803

Code RNCP : 6895

Date et mise à jour des informations : 07/11/2019

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr