

Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisée MC

ALTERNANCE

Objectifs de formation

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

La formation Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Fabriquer des produits variés sucrés (pâtisserie traditionnelle et élaborée, viennoiseries), ainsi que des fabrications glacées,
- Produire des confiseries et chocolateries de base,
- Confectionner des desserts de boutique et de restaurant,
- Créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat.

Programme

Enseignements généraux

- Communication
- Langue vivante (anglais)

Enseignements professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Arts appliqués
- Gestion
- Commercialisation
- Sciences appliquées

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
dont 5 semaines de congés payés

Infos pratiques

Durée

1 Année(s)

Tarif(s)

Public apprenti : formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salarié en professionnalisation : tarif horaire : entre 14 € et 18 €. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut.

Contacts

CANDIDE MESNIL Orientation & Recrutement (Saint-Malo, Bruz)

candide.mesnil@cma-bretagne.fr
06.75.65.61.83

DEVRAND-LE MOAL BÉNÉDICTE Assistante Formation (Saint-Malo, Bruz)

benedicte.devrand@cma-bretagne.fr
02 99 05 45 59

PIGEON EVELYNE Assistante Formation (Saint-Malo)

evelyne.pigeon@cma-bretagne.fr 02 99 40 69 56

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier, Bac Professionnel Boulanger Pâtissier. Nous consulter

Modalités de recrutement

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. - Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. - Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. - Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.

➔ **Niveau de sortie :** Niveau 3

Sessions

Saint-Malo

- A minima 400h, parcours en un an. Réduction de durée suivant profil.

Bruz

- A minima 400h, parcours en 1 an. Réduction de durée suivant profil.

Le parcours de formation

Modalités d'évaluation

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation - Participation à des projets pédagogiques - Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques - Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation

Modalités pédagogiques

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus - Visite en entreprise par l'enseignant tuteur - Séance de tutorat à chaque période au campus - Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique - Supports de formation numériques

Modalités d'entrée

Qualités & profils requis- Créatif

- Minutieux, précis et rigoureux
- Goût développé
- Sens de l'esthétique
- Capacité d'organisation
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à gérer son temps et à être rapide
- Bonne résistance physique et gestion du stress
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées- Pâtisserie artisanale **Nous consulter**

- Rayon pâtisserie en GMS
- Salon de thé

Perspectives métiers

Ouvrier de production en pâtisserie artisanale, chocolaterie, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

Poursuite d'études

Brevet technique des métiers Pâtissier confiseur glacier traiteur : BTM
Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier-Confiseur 1 an : CAP
CAP Glacier Fabricant en un an : CAP

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie

Confiserie Spécialisée

Date et mise à jour des informations : 12/03/2024

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