

# Mention Complémentaire Pâtisserie en boutique

MC

NOUVEAUTÉ

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 en boutique permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches,
- Confectionner les préparations de base, les montages et les finitions en utilisant les matières premières les plus adaptées,
- Organiser et valoriser la production auprès du personnel de vente et en vitrine,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations liées au développement durable.

## Infos pratiques

**J** Durée

1 Année(s)

### 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

## Programme

### Enseignements professionnels

- Pratique professionnelle
- Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croque-bouches
- Optimisation de la production en pâtisserie

### 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

## 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 1 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 - 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**- Boulangerie-pâtisserie artisanale

- Établissement spécialisé de type salon de thé
- Entreprise de traiteur et d'organisation d'événementiels
- Établissement de restauration et d'hôtellerie-restauration
- Laboratoire de pâtisserie en grande et moyenne distribution

### Nous consulter

### Perspectives métiers

Ouvrier spécialisé en pâtisserie dans une boulangerie-pâtisserie artisanale, de GMS, en pâtisserie industrielle ou en restauration. 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  
Mention Complémentaire Technique du tour en boulangerie et en pâtisserie : MC

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

**Intitulé** : Mention complémentaire Pâtisserie en boutique

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](http://www.fac-metiers.fr)