Alimentation

MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

Niveau 3

En présentiel

MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

Le titulaire d'une Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée est capable de réaliser des produits de pâtisserie traditionnelle ou élaborée ainsi que des viennoiseries.

Il peut ponctuellement assurer des activités de traiteur, préparer des desserts à l'assiette dans un restaurant.

Il peut également créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à servir et conseiller la clientèle.

Public concerné et prérequis

- **Contrat d'apprentissage, accessible aux :**
  - jeunes âgés de 15 ans après la 3ème
  - jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition
- **Formation adultes :** nous contacter.

Objectifs et compétences visés :

- Réaliser ses productions dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication
- Présenter et commercialiser les produits finis
- Entretenir son poste de travail et le matériel
- Animer une équipe.

Délai d'accès et coût de la formation :

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage. Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Vous pouvez consulter les délais d'accès et les conditions tarifaires sur notre site internet.

www.cfa.fr

Accessibilité

Durée de la formation

1 an · 420 h/an

Alternance

1 semaine au CFA
2 semaines en entreprise

CFA du Roannais

MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

Méthodologie :

La formation au CFA retrace les obligations du référentiel et propose aux entreprises des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti.

Le CFA est doté de laboratoires neufs et rénovés :

- 1 dédié à la formation chocolaterie
- 1 pour la Pâtisserie

Le matériel est neuf et pourvu de nombreuses qualités modernes d'ordre pratique pour la formation. Un sas dit « hygiène » fait partie de cette réhabilitation et engendre de nouveaux process qualité hygiène.

Les cours sont construits à partir des référentiels de formation et de l'expérience des jeunes en entreprise. Les formateurs échangent avec les apprentis afin d'adapter les cours. Ainsi les cours de pratiques vont permettre aux jeunes d'apprendre des gestes professionnels et techniques et de mettre en application des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme de la formation

35 h/semaine

Anglais	1
Sciences appliquées	4
Arts appliqués	1
Communication professionnelle	2
Connaissance d'entreprise	3
Travaux pratiques	17
Technologie Professionnelle	5
Dossier professionnel	2

Chaque apprenti a un livret de suivi dématérialisé pouvant être consulté partout et par l'apprenti, les responsables légaux, le maître d'apprentissage, les formateurs, pour suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

Les débouchés

Le titulaire de la MC Pâtissier peut intégrer la vie professionnelle sous le statut de :

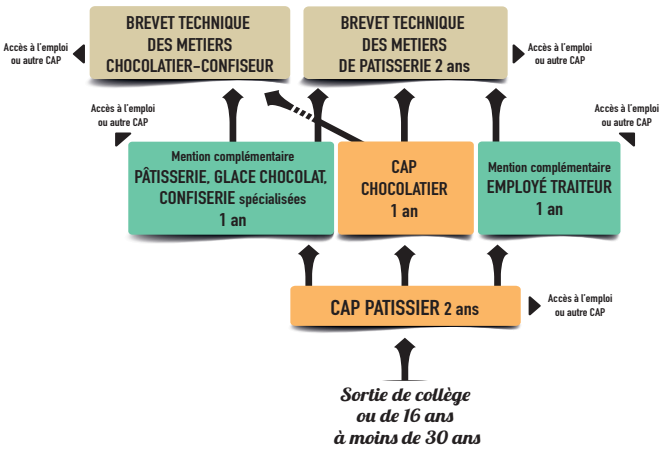
- jeune ouvrier pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur ;
- ouvrier pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur.

Ces activités s'exercent dans les postes suivants :

- tourier ;
- entremétier ;
- fournier ;
- glacier, chocolatier, confiseur ;
- pâtissier en restauration.

Les poursuites d'études après la MC Pâtissier, glace, chocolat, confiserie spécialisées, dans le secteur de la pâtisserie :

- Mention Complémentaire (MC) en employé traiteur,
- Brevet Professionnel (BP) pâtissier
- BAC PRO boulangerie-pâtisserie,
- BAC PRO pâtisserie,
- Brevet de techniques des métiers pâtisserie



Modalités d'évaluation :

Nos apprentis sont évalués tout au long de leur apprentissage (bulletin par semestre), pour une préparation à l'examen final dans les meilleures conditions qui se déroulera selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les cours qu'ils auront acquis durant la formation.

Pour pouvoir réussir sa formation, il est impératif de suivre avec assiduité la formation en centre et en entreprise.

CFA du Roannais

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DU ROANNAIS
Campus des métiers
155, route de Briennon
42300 MABLY
www.cfa.fr
Tél. 04 77 44 83 50 - Fax. 04 77 72 38 35

Vos contacts

Frédéric MENTH
Responsable unité Alimentation - Restauration
Tél. 04 77 44 83 55
menth.f@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat unité Alimentation - Restauration
Tél. 04 77 44 83 53 - Fax 04 77 44 99 00
desautel.s@cfa.fr

Date de création : janvier 2021 - Version : 01