



NIVEAU 3

PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage :
 - Être titulaire d'un CAP Pâtissier, d'un CAP Chocolatier ou d'un BAC PRO Boulanger - pâtissier
- ▶ Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 1 an - 400 heures / an
- ▶ Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- ▶ Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- ▶ Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

- ▶ CFA du Roannais
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr

MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

Le ou la titulaire d'une Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie, glacerie chocolaterie, confiserie spécialisées 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.

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
- ▶ Entretien son poste de travail et le matériel
- ▶ Animer une équipe

Programme de la formation 34 h/semaine

Matières	h / s
Anglais	2
Sciences appliquées	3
Arts appliqués	2
Travaux pratiques	17
Gestion	2
Travail en autonomie	2
Technologie professionnelle	4
Dossier professionnel	2

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif. Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.





MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► L'espace pâtisserie a été réhabilité en 2020. Il est équipé de :

- 1 laboratoire dédié à la chocolaterie,
- 1 laboratoire dédié à la pâtisserie,
- 1 SAS dit « hygiène » fait partie de cette réhabilitation et engendre de nouveaux process qualité hygiène,
- 1 salle de lancement de cours est mise à disposition des apprenants. Elle est multifonction (salle de démonstration, d'expositions pour les examens, caméra et écrans de projection). Elle est également équipée d'un certain nombre de matériels de préparation et de cuisson.

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

Le ou la titulaire d'une Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie, glacerie chocolaterie, confiserie spécialisées peut débiter dans la vie professionnelle en tant que :

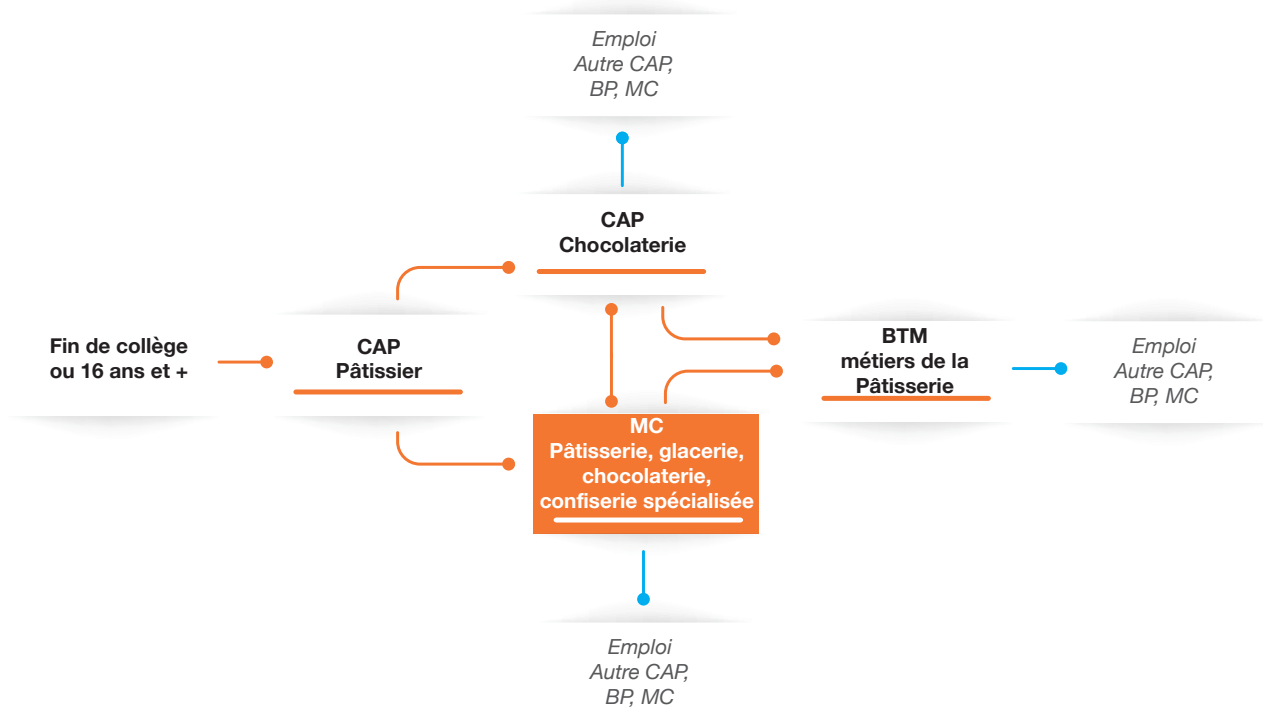
- Jeune ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur,
- Ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur

Il peut exercer sur les postes suivants :

- Tourier (chargé du travail du tour, pâtes, fonçages, feuilletages, croissants,...),
- Entremétier (spécialiste des entremets et gros gâteaux, habile en décoration),
- Fournier (il est chargé des fours et de toutes les cuissons),
- Glacier, chocolatier, confiseur,
- Pâtissier en restauration

Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en Mention Complémentaire (MC - Employé traiteur, pâtissier), en Brevet Professionnel (BP), en BAC PRO ou en Brevet Technique des Métiers (BTM - pâtisserie). Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.



Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

