

FILIÈRE PRODUCTION ALIMENTAIRE -Métiers de la Farine -



Le **BOULANGER** exploite la diversité des farines pour élaborer des pains et des viennoiseries de formes, de poids et de goûts variés. De la préparation de la pâte à la cuisson, il veille à respecter les règles d'hygiène et doit faire preuve de rigueur à toutes les étapes. Il élargit souvent son savoir-faire en pâtisserie et en chocolaterie.



Le **PÂTISSIER** est créateur et connaît les secrets de la farine, de la glace, des fruits et du chocolat. Il sait s'adapter à une clientèle experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fêtes. Le pâtissier peut se spécialiser et devenir glacier, chocolatier et confiseur. Le chocolatier confiseur est un professionnel de la fabrication de pâtisseries à base de chocolat. La maîtrise parfaite de ces techniques s'acquiert avec beaucoup de pratique.

Le **CHOCOLATIER CONFISEUR** invente et confectionne des créations originales à partir de produits naturels (cacao, lait, sucre) en soignant le goût, la présentation. En plus de son habileté manuelle, le chocolatier doit être créatif et rechercher des formes, des couleurs, des saveurs pour créer de nouveaux produits tout en respectant les règles d'hygiène.

Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nombre de semaines de cours au CFA	
			EN 1 AN	EN 2 ANS
CAP BOULANGER	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
CAP PÂTISSIER	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Etre titulaire du CAP Pâtissier	1 AN	12 semaines	/
MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE	Etre titulaire du CAP Pâtissier	1 AN	12 semaines	/
MC BOULANGERIE SPECIALISEE	Etre titulaire du CAP Boulangier	1 AN	12 semaines	/
MC PÂTISSERIE BOULANGERE	Etre titulaire du CAP Pâtissier ou Boulangier	1 AN	12 semaines	/
BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR	Etre titulaire du CAP Pâtissier et CAP chocolatier ou MC de la filière	2 ANS	/	24 semaines
BP BOULANGER	Etre titulaire du CAP Boulangier et/ou MC	2 ANS	/	25 semaines
BM BOULANGER	Etre titulaire du CAP Boulangier + 3 ans d'expérience	2 ANS à 3 ANS		



OBJECTIFS :

Le titulaire de la MC Pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie spécialisée est capable de :

- fabriquer des produits variés sucrés (pâtisserie traditionnelle et élaborée, viennoiseries)
- assurer des activités de traiteur avec des productions salées telles que quiches et pizzas
- confectionner des desserts à l'assiette
- créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat

PRÉREQUIS :

Etre titulaire du CAP Pâtissier

PUBLIC :

Candidat répondant aux prérequis

MODALITÉS D'ACCÈS :

Dossier de candidature

DURÉE :

Parcours en 1 an

VALIDATION :

Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacierie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisée (Diplôme de l'Éducation Nationale - Niveau III)

INTERVENANTS :

Professeurs du CFA

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Livret d'apprentissage
Visite en entreprise
Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)
Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique

MODALITÉS D'ORGANISATION :

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
- 35 heures de cours par semaine
- 40 semaines de période d'application en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

CONTENU DE LA FORMATION :

- **Enseignement Général** (48 h) : Communication et Anglais
- **Enseignement Professionnel** (360h) : Pratique Professionnelle, Technologie, Arts appliqués, Gestion, Commercialisation, Sciences appliquées.
- **Tutorat** (12h)

MOYENS TECHNIQUES :

Laboratoires équipés
Salles de cours équipées en moyens numériques
Centre de Ressource multimédias

EMPLOI :

Le titulaire de la Mention Complémentaire Pâtisserie Glacierie Chocolaterie Confiserie spécialisée peut exercer comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, chocolaterie, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution

Référentiel national accessible sur : www.eduscol.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

MORBIHAN

LIEU DE LA FORMATION :

CFA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU MORBIHAN

Boulevard des Îles 56000 Vannes - +33 2 97 63 95 10
www.cma56.bzh - cfa@cma-morbihan.fr