

MC PATISSERIE



Le Pâtissier

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**.

La **maîtrise** parfaite de ces techniques **s'acquiert** avec beaucoup de **pratique**.

Objectifs de la formation

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

- 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

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

Intervenants : Professeurs du CFA.

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.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Bruz-Ploufragan-Quimper-Saint-Malo-Vannes



Prérequis

CAPPâtissier, Bac Professionnel Boulanger Pâtisser, nous consulter



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature et validation du projet professionnel.
Délais d'accès, nous consulter.



Durée

Parcours en 1 an



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : MCPâtisserieGlacerieChocolaterieConfiserie Spécialisée. Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Pâtisserie artisanale
 - Rayon pâtisserie en GMS
 - Salon de thé
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.



Poursuites d'études

CAP Chocolatier confiseur, BTM Pâtissier

Perspectives professionnelles

Le titulaire de la Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie 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

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - campusquimper@cma-bretagne.fr

www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr

www.cma56.bzh