



Le Pâtissier

Le titulaire de cette Mention complémentaire est un ouvrier très qualifié. Il réalise et présente des fabrications traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé. Il est capable de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire en autonomie un travail de qualité.

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

Enseignements généraux (48h) :

Communication, Anglais

Enseignement professionnel (360h) :

Pratique Professionnelle, Technologie, Arts Appliqués, Gestion Commercialisation, Sciences Appliquées

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

CAP Pâtissier, BAC Professionnel
Boulangier Pâtisser
Nous consulter



Modalités & délais d'accès

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.



Durée

Parcours en 1 an



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : MC Pâtisserie
Glacerie Chocolaterie Confiserie
Spécialisée - Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

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

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : épreuves 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
- CAP Glacier Fabriquand
- 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 les CFA :

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@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 Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

