

POLE METIERS DE BOUCHE

MC PATISserie DE BOUTIQUE en 1 an

Parole d'apprenti :

" Plus de techniques, plus de maîtrise, plus d'expérience, plus de compétences... "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage. Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un Bac Pro Boulanger pâtissier

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.
Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).
Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.
Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.
Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.
Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1^{er} novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place
Lignes de bus directes par KEOLIS
Casiers

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti :

Est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquebouches.

Réalise les préparations de base, les montages et finitions.

Utilise les matières premières et techniques adaptées.

Organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Respecte les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations liées au développement durable.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

Pratique : production de pâtisserie et optimisation de la production.
Technologie appliquée

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

Sciences appliquées
Arts appliqués
Communication commercialisation

PUBLIC ET PRE REQUIS

CAP Pâtissier
Bac Pro Boulanger Pâtissier

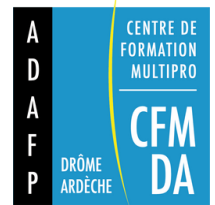
POURSUITES DE FORMATION

CAP Chocolatier Confiseur (possible au CFA)
Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur
Glacier Traiteur (possible au CFA)

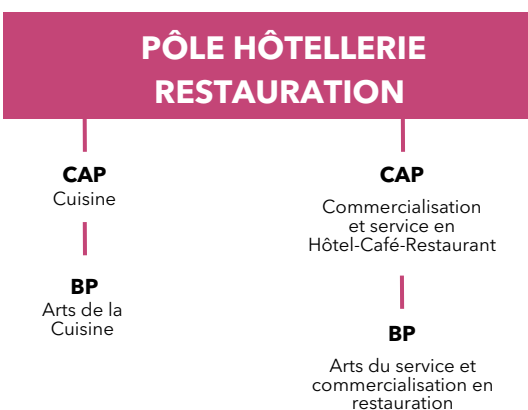
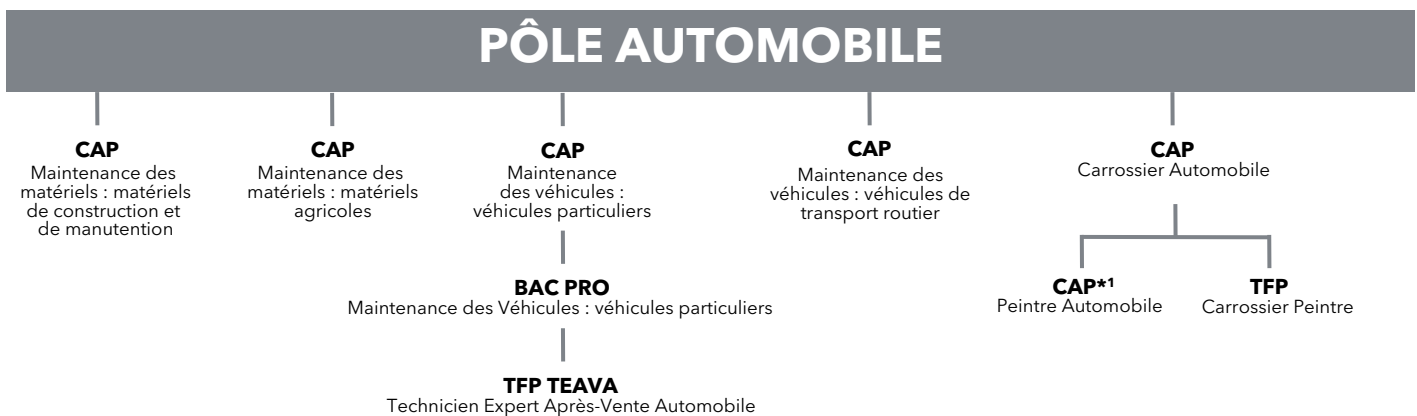
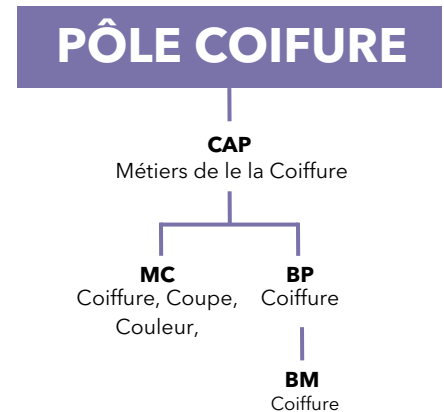
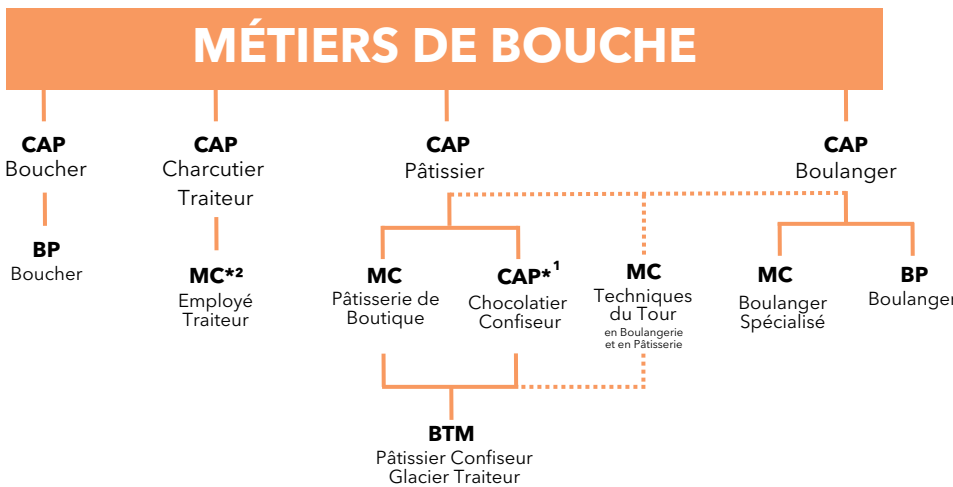
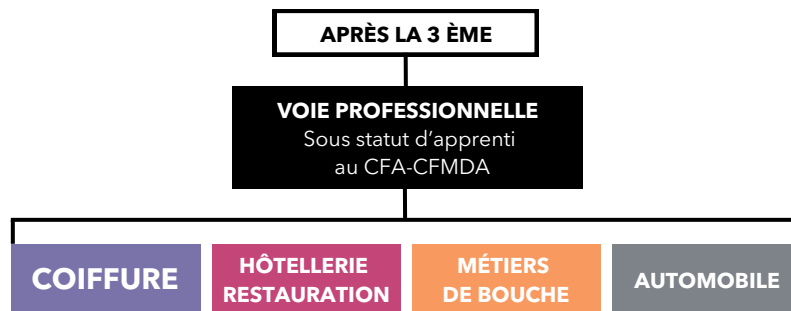
Le titulaire de la Mention complémentaire est amené à exercer son activité en :

- Pâtisserie artisanale
- Pâtisserie
- Grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie),
- Traiteur
- Restauration
- Salon de thé
- Pâtisserie industrielle

NOS FORMATIONS



ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



CAP
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

BAC PRO
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

MC
Mention complémentaire

TFP
Titre à Finalité professionnelle

BTM
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

BP
Brevet Professionnel (Niveau 4)

BM
Brevet de maîtrise

***1** Formation en 1 an

***2** Accessible après tous les
CAP des métiers de bouche
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE