MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées (1 an)

(Code RNCP : 6895 – Code SIFA : 01022104)

Objectifs : Le titulaire d'une mention complémentaire est un ouvrier très qualifié. Il est capable de :

- Réaliser des fabrication traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé.
- Répondre à des commandes exceptionnelles
- Produire en autonomie un travail de qualité
- Assurer des activités de traiteur (par exemple : quiches, pizzas)
- Confectionner des desserts à l'assiette
- Créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat

Organisation de la formation :

Durée : 32 heures par semaine sur 1 an
Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur
Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise
Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique
Moyens pédagogiques :
- des laboratoires de pâtisserie équipés
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

Matières professionnelles :
- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie

Matières semi-professionnelles :
- Arts appliqués
- CEEJS
- Sciences Appliquées
- Vente, commercialisation

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

CFA-CFMDA
5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr
Retrouvez-nous sur :

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis souhaité pour la réussite de l'apprenant : être titulaire d'un CAP Pâtisserie ou d'un CAP Glacier Fabricant ou d'un CAP Chocolatier-Confiseur

Poursuite de formation :

- Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur *(possible au CFA-CFMDA)*
- Bac Professionnel boulanger-pâtissier

Débouchés :

- Glacier
- Chocolatier
- Confiseur
- Pâtissier
- Tourier
- Entremétier
- Fournier

Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat du CFA-CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bourretf@cfmda.fr

03/02/2020 – O.E