



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

Réf : FLAL_17

MC PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Cette mention complémentaire permet au pâtissier de se spécialiser dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches.



Formation certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un Bac Pro Boulanger pâtissier



OBJECTIFS :

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimiser la production en pâtisserie



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier spécialisé en pâtisserie



EFFECTIFS

14 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

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

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CMA Formation Nouvelle-Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise,
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux risques professionnels,,
- LVE,
- Arts appliqués.

En entreprise

- Réaliser les pâtes et appareils
- Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
- Transformer les fruits frais et secs
- Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils
- Assembler les éléments réalisés pour la production
- Mettre en valeur la production
- Sélectionner les matières premières

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Accès à la mobilité européenne,
- Laboratoires d'application dotés de matériel professionnel adapté à l'évolution des métiers,
- Partenariats locaux pour l'approvisionnement en matières premières,
- Accès à des concours professionnels.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Examen ponctuel.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

**BTM PÂTISSERIE GLACERIE
CHOCOLATERIE CONFISERIE
SPÉCIALISÉE**

FORMATION

CAP BOULANGER

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Cofinancé par
l'Union européenne



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT

