



Mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

MC



CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées sera capable de réaliser, présenter, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...) Il réalisera, présentera des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé. Ces préparations seront réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, berlingots, pâtes de fruits...), produire un travail de qualité et pouvoir l'évaluer, connaître l'approvisionnement des marchandises, assurer la conservation des produits et l'entretien du matériel et des équipements.

Programme

Compétence I - Organiser

Approvisionner les postes de travail
Organiser sa production
Surveiller l'état du stock

Compétence II - Réaliser

A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production : produits de panification, produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson, garnitures et crèmes, décors boulangers
Assurer les cuissons
Appliquer un plan de nettoyage et les mesures pour limiter les risques professionnels

Compétence III - Contrôler

Contrôler la qualité des matières premières, des phases de production et des produits finis

Compétence IV - Communiquer

Transmettre les besoins sur l'état du stock
Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits
Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente
Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de pâtissier.

Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre 1400 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Les plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire du CAP pâtissier ou CAP glacier fabricant ou CAP chocolatier confiseur ou BEP alimentation option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : en 1 an.

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie,
confiserie spécialisées

Code CPF : 241803

Code RNCP : 6895

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

