



MC

Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées



Compétences globales

Le pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, titulaire de la mention complémentaire, exécute, présente, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...)

Il réalise notamment, des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.

Ces préparations sont accomplies en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

Objectifs de formation

Approvisionnement

- Réception des marchandises, vérification de leur conformité
- Rangement des marchandises
- Surveillance des stocks

Production

- Mise en place (produits, outillage, matériel)
- Préparations intermédiaires, éléments de composition, de décors,...
- Réalisation de mélanges et appareils
- Présentation et mise en valeur des produits finis
- Conduite des fermentations, des différentes cuissons, des mises au point

Contrôle qualité

- Contrôle de la qualité des produits
- Rectifications éventuelles en cours de production et sur le produit fini

Conservation

- Conditionnement, identification et rangement des produits

Entretien

- Nettoyage et désinfection de l'outillage, du matériel, des locaux
- Surveillance de l'état des matériels, repérage des anomalies

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 : Pratique professionnelle ;
Arts appliqués

E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
(technologie et sciences appliquées)

E3 : Évaluation des activités en milieu Professionnel
(dossier)

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.





Qualités requises

- ◆ Attentif et minutieux
- ◆ Bonne résistance physique
- ◆ Rigueur et organisation
- ◆ Autonomie
- ◆ Aisance manuelle
- ◆ Créatif

Prérequis

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées est accessible aux jeunes titulaires du :

- CAP Pâtissier
- CAP Glacier fabricant
- CAP Chocolatier confiseur

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires de la MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées:

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier pâtissier
 - ◆ A moyen terme :
Responsable de poste
Responsable de fabrication
- Poursuite d'étude
 - ◆ BTM Pâtissier (proposé à l'IFP 43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire du CAP Pâtissier.



Diplôme:

MC, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de pâtisserie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00
Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr