

MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

Fiche diplôme

Cette Mention Complémentaire permet à son titulaire de maîtriser la préparation et présentation de produits traditionnels

Formation
certifiante

Niveau
3

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Etre titulaire d'un CAP Pâtissier

Vos objectifs :

- Faire attention à la qualité et à la variété des produits;
- Soigner la décoration des desserts;
- Faire preuve de rigueur et d'organisation;
- Assurer la préparation de commandes de grande envergure;
- Confectionner tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assurer une activité de traiteur;

Pour quels métiers ?

- Chocolatier, confiseur, traiteur spécialisé, pâtissier



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : non

● Apprentissage
Cursus de 1 an

● Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CCV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

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



Effectifs

8 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.



Lieu de formation

Campus des Métiers de Barbezieux



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE

Tous nos indicateurs de résultats sur www.cma-charente.fr



Programme

Au Centre de formation

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention santé environnement
- Arts appliqués
- Enseignement général
- Connaissance de l'entreprise

En entreprise

- Réaliser des appareils mélangés traditionnels
- Accommoder les appareils pour produire des fabrications sur mesure
- Valoriser les productions par la décoration et la présentation



Découvrez
un témoignage
en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

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

Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation

Suivi et évaluations

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.



Après votre diplôme

BTM* Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée

Objectif principal : participer et superviser la fabrication de toutes spécialités sucrées

CAP Boulanger

Objectif principal : maîtriser les techniques liées à la réalisation des produits de boulangerie et de viennoiseries

CAP Chocolatier confiseur

Objectif principal : maîtriser les techniques de fabrication de la chocolaterie et de la confiserie

*Brevet Technique des Métiers



Contactez-nous !

Campus des métiers de Barbezieux
39, Avenue de Vignola – 16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
Service concerné : 05 45 78 35 48
cfa.barbezieux@cma-charente.fr



www.cma-charente.fr



Chambre
des
Métiers
Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE
CHARENTE



NOUVELLE-AQUITAINE



REGION
Nouvelle-
Aquitaine



l'Europe
en Nouvelle-Aquitaine
avec le FSE



Liberté • Égalité • Fraternité
REPUBLIQUE FRANÇAISE



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