EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée

(diplôme de niveau 3)

Code RNCP : 37316

Le titulaire de la mention complémentaire "Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées" travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration.
Cette mention complémentaire renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP pâtissier. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.
Le titulaire de la mention complémentaire "Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées" est un ouvrier très qualifié. Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il réalise et présente des fabrication traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé. Il est capable de répondre à des commandes exceptionnelles.
Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements. . Il assure en autonomie un travail de qualité.

Prérequis : CAP Pâtissier

Durée de la formation :
2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines

Dates de démarrage de la formation :
de fin août à novembre (nous consulter)

Programme de formation

RNCP37316BC01 Dessin, production et présentation d'un dessert
- Fabriquer, présenter, composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette, chariot)
- Réaliser des produits et fabrications spécialisées
- Assembler des éléments (nougatine, fruits, sucre, chocolat, pâte d'amande, sauces et coulis pour décorer)
- Réaliser des écritures stylisées, des bordures associées au thème, des formes géométriques et ombrages
- Apprécier la qualité des fabrications

RNCP37316BC02 Sécurité alimentaire et hygiène appliquée à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie
- Apprécier la qualité des matières premières et des produits utilisés
- Assurer le suivi des produits dans la chaine du froid
- Communiquer et remédier aux anomalies constatées
- Organiser et établir un plan de nettoyage des locaux en utilisant les produits, le matériel d'entretien

RNCP37316BC03 Approvisionnement et production en pâtisserie
- Réceptionner des marchandises et vérifier leur conformité
- Signer un bon de livraison
- Ranger les marchandises
- Surveiller les stocks
- Réaliser et cuire des appareils mélangés spécifiques traditionnels, les pâtes et appareils, les crèmes, les mousses, les appareils à bombe et les adapter pour les fabrications spécialisées
- Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace
- Réaliser des fruits givrés, des sauces et coulis,
- Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au 04 66 62 80 97.

L'alternance s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine
Effectif : 12 stagiaires
Rémunération par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge
Aucun frais de scolarité pour l'apprenant.
Tarif: 15€ de l'heure

Modalité pédagogique : formation en présentiel
Méthodes pédagogiques mobilisées : expositive, démonstrative, pédagogie active
Moyens pédagogiques : l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

Modalités d'évaluation durant la formation : formative, sommative
Modalité d'évaluation à l'issue de la formation : examen final

Suivez-nous sur les réseaux sociaux
www.cma-gard.fr

Tél : 04 66 62 80 30
Fax 04 66 62 80 37
Courriel : cfa@cma-gard.fr

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)
904 Avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes Cedex 2

© Photos : Shutterstock

Conception graphique et impression : CMA du Gard
MAJ-DO-COM-PLA-106-Version 2 du 23-08-23 - Ne pas jeter sur la voie publique