

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

MC5 Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

(diplôme de niveau 3) - Code RNCP : 37316

**CETTE MENTION SERA REMPLACÉE PAR LA MENTION :
« PATISSERIE DE BOUTIQUE » TRÈS PROCHAINEMENT**

Le titulaire de cette Mention complémentaire est un ouvrier très qualifié ; Il réalise et présente des fabrications 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, de produire en autonomie un travail de qualité.

➤ **CONDITIONS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :**

Être titulaire d'un CAP Chocolatier confiseur ou glacier fabricant ou CAP pâtisserie au minimum

Apprentissage :

- aux jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'apprentissage.
- aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise sans limitation d'âge.
- aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

Autres publics : contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

Délais d'accès : en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter

➤ **DÉROULÉ**

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

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

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
Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

Tarif : 15€ de l'heure

➤ **MODALITÉS**

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

➤ **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 30

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



OCCITANIE

GARD

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

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 chaîne 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

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Retrouvez la fiche descriptive
intégrale de cette certification
sur France Compétences :

<https://www.francecompetence.fr/recherche/rncp/37316/>

Date de l'enregistrement :
30/04/2009

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2025

L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Social Européen



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

