

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

MC5 - CS Pâtisseries de boutique (diplôme de niveau 3) - Code RNCP : 38761

Le titulaire de la mention complémentaire/Certificat de spécialisation « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

➤ **CONDITIONS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :**

Être titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un BAC PRO boulanger-pâtissier.

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 : 1 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines

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

RNCP38761BC01 - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

Réaliser les pâtes et appareils

Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées

Transformer les fruits frais et secs

Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils

Assembler les éléments réalisés pour la production

Mettre en valeur la production



OCCITANIE

GARD

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

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/38761/#ancree5>

Date de l'enregistrement :
26/03/2024

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2029

RNCP38761BC02 - Optimiser la production en pâtisserie

Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
Gérer les techniques selon la fabrication
Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
Planifier sa production
Suivre et analyser la production
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

