

FERRANDI  
PARIS

## FICHE FORMATION

# Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

En Apprentissage

### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de  
l'Education Nationale  
(Mention Complémentaire)

### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

### DURÉE DE LA FORMATION

1 an

### RYTHME

2 semaines à l'école/  
2 semaines en entreprise

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -  
Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est  
accessible aux personnes à  
mobilité réduite

### PRÉ-REQUIS

#### APPRENANTS

#### TITULAIRES D'UN :

- CAP Pâtissier ou CAP  
Glacier fabricant  
ou
- CAP Chocolatier  
confiseur
- BEP Alimentation option  
pâtisserie, glacerie  
ou
- Bac Professionnel  
Boulangerie-Pâtisserie

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2022.

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

### OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées réalise des fabrications traditionnelles et également des desserts adaptés à la restauration.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser ses productions dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.
- Animer une équipe.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Enseignement professionnel :

Travaux pratiques de pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie (environ 67% du temps de formation)  
Technologie professionnelle  
Sciences appliquées  
Gestion  
Arts appliqués

#### Enseignement général :

Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation d'un dossier sur les activités développées en milieu professionnel

### CONTACT

Guillaume Coppéré

Responsable Promotion - Campus de Paris

01 49 54 17 12

gcoppere@ferrandi-paris.fr

### CONTACT

Nathalie Nicolas

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01.49.54.29.21

nnicolas@ferrandi-paris.fr

## LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2021

Première rentrée en septembre 2020 donc premier taux d'insertion à 7 mois pour les apprenants sortants en 2021

96,8%

Taux de satisfaction global des apprenants sortants en 2020 (enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme ouvrier(ère) en pâtisserie, glacerie, chocolaterie ou confiserie. Polyvalent(e), il ou elle peut se spécialiser dans les postes suivants : tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur, pâtissier.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de laboratoire ou responsable de production chez des employeurs variés (entreprises artisanales, traiteurs, chaînes hôtelières internationales, industrie agroalimentaire, grande distribution). Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- CAP connexe Boulanger, CAP connexe Chocolatier confiseur, CAP Glacier fabricant
- MC Employé traiteur

## TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2022.

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 10/01/2022

PARIS

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE