

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 d'école/
2 semaines d'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
- ou BEP Alimentation
option pâtisserie,
glacerie, chocolaterie,
confiserie

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner 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
- 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 de dossier(s) présentant un projet

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

Première rentrée en septembre 2020.

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

Formation gratuite en tant qu'apprenti(e).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2021.

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 14/12/2020

PARIS

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

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE