



# Mention complémentaire pâtisserie de boutique

MC - Certificat de spécialisation

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

À l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » sera capable de concevoir et réaliser des produits : d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il sera capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de préventions des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il organisera et suivra sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

## Programme

### Bloc 1 - 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

### Bloc 2 - 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

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de pâtissier.

### Durée

1 Année dont 420 Heures en centre 1400 Heures en entreprise

### Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

### Adresse

#### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



## Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Titulaire du CAP pâtissier ou CAP glacier fabricant ou CAP chocolatier confiseur ou BEP alimentation option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie ou Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

↪ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

## Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / étude du dossier de candidature / positionnement / signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Organiser l'approvisionnement, la production et surveiller les stocks / Réaliser la fabrication de produits d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches / Contrôler la qualité des matières premières, des phases de la production et la réalisation des produits finis / Communiquer

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.

Validation partielle par blocs de compétences possible, capitalisable sur 5 ans.

## Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

## Perspectives métiers

Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur, Pâtissier en restauration ...

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh>

## Poursuite d'études

CAP chocolatier confiseur / CAP Glacier fabricant / BTM des métiers de la pâtisserie

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 10/04/2024

Intitulé : MC5 - Pâtisserie de boutique -

MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET  
DE LA JEUNESSE

Code RNCP : 38761 - JO du 26-03-2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contact



### SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

[ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr)

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729  
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
Tél. : 02 29 00 60 60 - [ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr) - <http://www.ifac-brest.fr/>

## Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter