Mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

MC - Certificat de spécialisation

DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées sera capable de réaliser, présenter, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...) Il réalisera, présentera des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé. Ces préparations seront réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

Programme

COMPÉTENCES

Bloc 1 - 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

Bloc 2 - 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 chaine 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

Bloc 3 - 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

ENSEIGNEMENTS : Pratique professionnelle et technologie; Communication; Sciences appliquées; Gestion; Arts appliqués

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.

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

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

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

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
Réaliser des desserts, chocolats et confiseries dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité / Identifier les besoins en matières premières et le stocker / Organiser sa présentation / Contrôler la qualité des produits en cours de fabrication / Animer l'équipe / Présenter et commercialiser les produits finis

▶ 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. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

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 : 03/01/2024

Intitulé : MC5 - Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

Code RNCP : 37316

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

Contacts

SERVICE développement et promotion
ifac@ifac-brest.fr
IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 13002293200086 - 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 - http://www.ifac-brest.fr/

CCI Formation Bretagne