

FICHE METIER

Mention Complémentaire

Pâtisserie de boutique

Objectifs de la formation :

Le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » occupe un poste d'ouvrier très qualifié en pâtisserie. Il se perfectionne dans la production de desserts et se spécialise dans celle d'entremets, de gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il exerce principalement son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

Activités et projets types en entreprise :

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
- Approvisionner le laboratoire de pâtisserie
- Conserver les productions
- Entretien des locaux et matériels de production

Compétences visées :

- Avoir un sens artistique et créatif
- Montrer de la curiosité pour la gastronomie en général
- Apprécier le travail en équipe
- Être organisé et discipliné
- Être polyvalent et dynamique

Contenus de la formation :

Enseignement professionnel

- Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimisation de la production en pâtisserie
- Sciences appliquées à l'hygiène et l'alimentation
- Gestion appliquée

Débouchés et poursuite d'études :

<i>Poursuite d'études</i>	<i>Débouchés professionnels</i>
<ul style="list-style-type: none">• CAP Chocolatier confiseur• CAP Boulanger (proposé au C2M)• BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur	<ul style="list-style-type: none">• Pâtissier(ère) en tant qu'ouvrier(ère) qualifié(e) ou chef(fe) dans une entreprise artisanale, dans un restaurant gastronomique, chez un traiteur ou dans la grande distribution

Moyens techniques et méthodes pédagogiques :

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipé des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques

Modalités d'évaluation :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Evaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative)
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé **si la moyenne générale est supérieure ou égale à 10/20**

Prérequis et public concerné :

Être titulaire du CAP Pâtisserie ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier

Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus.

Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

Délai d'accès

Quand puis-je entrer en formation ? après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/11/2024.

Quand débutent les cours ? dès septembre 2024

Candidature :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

Coût de la formation : Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Frais d'inscription et de dossier (17€ pour 1 an)

Lieu de formation :

C2M – Campus des Métiers de Marzy - 21 rue des Carrières – 58180 MARZY

Rythme d’alternance et durée

Formation de 1 an, pour une durée totale de 400 h à raison de 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

Les + du C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d’entreprise, manager, années d’expérience en tant qu’acheteur et vendeur, commercial, etc...

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l’accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc ...).

Votre contact privilégié : Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20

Le campus est doté d’un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.

La formation est accessible au public en situation de handicap.

Votre contact privilégié : Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d’apprentissage
Internat et restauration sur place