

MENTION COMPLÉMENTAIRE PATISSIER

Taux de réussite : 97.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.
Prise en charge à 100% par l'état.

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée en centre : 400 heures
Durée en entreprise : 420 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 34h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2021 au 30/06/2022.

LIEUX DE FORMATION

CFA
UFA François Rabelais
6, rue Pierre et Marie Curie
94407 Vitry-sur-Seine
Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

CFA
Nicole Eustache
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Julie Boehrer/Mme Boumendil

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Forfait parcours mixte : 6 666,00 €.
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Contrat d'apprentissage
Éligible CPF N° n°239419



CODES

NSF : 221
RNCP : 6895
CERTIFINFO : 63117
Code Rome : G1401

OBJECTIFS

La MC pâtisserie forme des professionnels de la fabrication de pains spéciaux, de viennoiseries, pâtisseries et de produits de restauration rapide (sandwichs, pizzas). Le diplômé connaît les produits et il est capable d'évaluer la qualité des matières premières. Il sait déterminer les quantités nécessaires, choisir les techniques de fabrication adaptées, soigner le décor et la présentation.

PRE-REQUIS

Etre titulaire d'un CAP Pâtisserie, d'un BEP Alimentation option Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie ou des actifs prouvant de 3 années d'expérience professionnelle en pâtisserie.
Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

POSITIONNEMENT

réglementaire

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.
Inscriptions du 22/03/2021 au 08/07/2021 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.
Organisé en alternance.
Cours du jour
Période de formation en entreprise.

CONTENUS

- ▶ Réception des marchandises et vérification de leur conformité. Rangement des marchandises. Surveillance du stock
- ▶ Mise en place (produits, outillage, matériel). Préparations intermédiaires, éléments de composition, de décors...
- ▶ Réalisation de mélanges traditionnels. Réalisation de mélanges et appareils adaptés à des fabrications spécialisées
- tâche 3 : Mise en œuvre et assemblage de produits plus élaborés
- ▶ Conduite des fermentations (étuve, pousse contrôlée...). Conduite des différentes cuissons (sur le feu, au four...). Conduite des mises au point (fondant couverture...)
- ▶ Contrôle de la qualité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis). Contrôle de la conformité du produit
- ▶ Conditionnement (matières premières, produits intermédiaires, produits finis). Identification des produits nom, quantité, date). Rangement des produits.
- ▶ Choix, dosage, utilisation des produits de nettoyage, de désinfection. Nettoyage et désinfection de l'outillage, du matériel, des locaux, du poste de travail.
Surveillance de l'état des matériels

VALIDATION

- ▶ CQP certificat de qualification professionnelle niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le titulaire de cette Mention complémentaire est un ouvrier très qualifié. Il réalise et présente des fabrication traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou

glaceries pour la vente, la restauration ou les salons de thé. Il est capable de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire en autonomie un travail de qualité. Le diplômé débute comme ouvrier dans une boulangerie ou une pâtisserie.