

MENTION COMPLÉMENTAIRE PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES (MC)

(FUTUR CERTIFICAT DE SPECIALISATION)

Code RNCP : 37316 - Date enregistrement : 30/04/2009

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 3 délivré par l'Education Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le titulaire de la Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration.

Cette mention complémentaire renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP pâtissier. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ▶ Formation en alternance CFA/entreprise
- ▶ 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise (entreprises artisanales ou industrielles de pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restaurants, salons de thé, laboratoires spécialisés de la grande distribution) soit 420 heures de formation sur 1 an
- ▶ Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- ▶ Début de Formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Dessin, production et présentation d'un dessert

Bloc 2 : Sécurité alimentaire et hygiène appliquée à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie

Bloc 3 : Approvisionnement et production en pâtisserie

ENSEIGNEMENT GENERAL

Communication et expression orale, langue vivante (anglais)

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme.

PRÉ-REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire au minimum : CAP Pâtissier ou CAP Glacier ou CAP Chocolatier ou BEP Alimentation option pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Etablissement à taille humaine
- ▶ Infrastructures adaptées
- ▶ Pédagogie de projet
- ▶ Projet d'établissement
- ▶ Interventions de professionnels
- ▶ Restaurant d'application
- ▶ Travaux de groupes



CODE DIPLÔME : 01022104

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

Brevet de Maîtrise Pâtissier
Chocolatier Confiseur Glacier
Traiteur

Brevet Technique des Métiers
Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Insertion professionnelle :

Tourier, entremétier, fournier, glacier,
chocolatier, confiseur et pâtissier en
restauration.

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>

rubrique

« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>

rubrique « Tarifs »

- ▶ Demi-Pension
- ▶ Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité
Réfèrent handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - mfr.laroque@mfr.asso.fr - www.mfr-laroque.com