

MC Pâtisserie Boulangère Options Pâtisserie ou Boulangerie

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Se perfectionner sur les procédés de fabrication et produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée
- Être capable de conduire une fabrication en utilisant les équipements et matériels nécessaires
- Développer sa créativité
- Respecter les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus d'un an
- **Rythme d'alternance :** 32 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Être titulaire du :

- CAP Pâtissier (pour l'option boulangerie)
- Ou CAP Boulangerie (pour l'option pâtisserie)



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5 rue Charles Péguy - 45000 Orléans



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus



CONTENU DE LA FORMATION

➤ Enseignement professionnel

- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Connaissance de l'entreprise
- Anglais
- Informatique
- Dossier
- Technologie
- Travaux pratiques boulangerie
- Travaux pratiques pâtisserie
- Travaux pratiques traiteur

➤ Activités en entreprise

- Fabriquer les pâtes de pâtisserie boulangère
- Fabriquer des pains spéciaux, viennoiseries, pâtisseries
- Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers
- Réaliser des produits salés et les finitions
- Conduire les cuissons

➤ Poursuites de formation

- CAP Chocolatier-Confiseur (pour le titulaire du CAP Pâtissier)
- BP Boulanger (pour le titulaire du CAP Boulanger)
- MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées (pour le titulaire du CAP Pâtissier)

➤ Perspective d'emploi

Boulangier-pâtissier



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen d'épreuves contrôlées en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents



CAMPUS
des **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 38 62 75 29 - campus45@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers45.fr



MAJ 05/2023