

MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Réaliser, présenter, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales, ...)
- Réaliser, présenter, des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé
- 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
- Ou CAP Chocolatier
- Ou CAP Glacier



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
- Dossier
- Technologie
- Travaux pratiques

➤ **Activités en entreprise**

- Réaliser et cuire les pâtes et appareils et les adapter pour des fabrications spécialisées
- Réaliser les sauces et coulis
- Assembler des éléments (nougatine, fruits, sucre, chocolat, pâtes d'amandes et coulis) pour décorer
- Réaliser des écritures diverses et stylisées (anglaise, bâton, lettres ornées)
- Modeler des sujets en pâte d'amande (fleurs, fruits, animaux)

➤ **Poursuites de formation**

- CAP Chocolatier-Confiseur
- BTM Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur

➤ **Perspective d'emploi**

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 des **Artisans**
CENTRE-VAL DE LOIRE



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



MAJ 05/2023