

# MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA FORMATION NIORT  
Jean-Bernard MERCERON  
05.49.33.07.60  
jb.merceron@cma79.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Élève sous statut scolaire

### Sélection :

Dossier

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

### Prérequis pédagogiques :

Etre titulaire du CAP Pâtissier

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration. La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements. Il travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration comme les salons de thé.

## Contenu et modalités d'organisation

Confectionner des chocolats Réaliser des confiseries Préparer des confitures artisanales Préparer des glaces et des sorbets Préparer des plats traiteur Réaliser des préparations confites de fruits Fabriquer des produits de boulangerie Confectionner des viennoiseries Cuire des pièces de viennoiserie Réaliser des pâtisseries Utilisation de sorbetière Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...) Mode de congélation des produits de glacerie Principes de macération des fruits Utilisation de trempeuse (chocolat) Moulage de pièces de chocolat Techniques de sculptage de chocolat Préparer une pâte de pâtisserie Pétrir une pâte de pâtisserie Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...) Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité Renseigner un client Conclure une vente Procédures d'encaissement Techniques de vente Conditionner des produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie Disposer des produits sur le lieu de vente Appareil de conditionnement Suivre l'état des stocks Définir des besoins en approvisionnement Préparer les commandes Gestion des stocks et des approvisionnements Logiciels de gestion de stocks Réceptionner un produit Vérifier la conformité de la livraison Réaliser une gestion administrative Réaliser une gestion comptable Gestion comptable, Gestion administrative, Logiciels comptables Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au métier

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

**MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

## Et après ?

Suite de parcours

**BTM Chocolatier**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00168315</b>	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Niort (79)	<b>CMA FORMATION NIORT</b>		Non éligible	 
<b>00265370</b>	du 05/09/2022 au 12/07/2024	Niort (79)	<b>CMA FORMATION NIORT</b>		Non éligible	 