

MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées**Financement**Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -
SIÈGE
Service de l'EAO
05.53.77.23.62
47-eao@cma-nouvelleaquitaine.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarie(e)
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Dossier
Tests
Entretien**Niveau d'entrée requis :**Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3
européen)**Conditions d'accès :*** Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un Bac
Pro Boulanger pâtissier**Prérequis pédagogiques :**

Non renseigné

**Contrat de
professionnalisation
possible ?**

Oui

Objectif de la formation

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, fournisseur, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

Contenu et modalités d'organisation

Activités visées : Le titulaire de la mention complémentaire "Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées" est un ouvrier très qualifié. 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 réalise et présente des fabrications traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé. Il est capable de répondre à des commandes exceptionnelles. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements. . Il assure en autonomie un travail de qualité. **Compétences attestées :** Approvisionnement- stocks : Réceptionner des marchandises et vérifier leur conformité Ranger des marchandises Surveiller le stock Production : Mettre en place les produits, l'outillage et le matériel Réaliser des préparations intermédiaires, des éléments de composition, des décors Réaliser des mélanges traditionnels Réaliser des mélanges et appareils adaptés à des fabrications spécialisées Mettre en oeuvre et assembler des produits plus élaborés Présenter et mettre en valeur des produits finis commercialisés Présenter et mettre en valeur des desserts de restauration et de salon de thé Conduire des fermentations (étuve, pousse contrôlée...) Conduire différentes cuissons (feu, four...) Conduire des mises au point (fondant couverture...) Contrôle qualité: Contrôler la qualité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis) Contrôler la conformité du produit Rectifier éventuellement en cours de production et sur produit fini Conservation : Conditionner des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis Identifier des produits (nom, quantité, date) Ranger des produits Entretien : Choisir, doser, utiliser des produits de nettoyage et désinfection Nettoyer et désinfecter l'outillage, le matériel, es locaux, le poste de travail Surveiller l'état des matériels Repérer les anomalies Ces compétences sont regroupées au sein de 3 blocs de compétences : Dessin, production et présentation d'un dessert (correspondant à l'épreuve E1 : pratique professionnelle,

...
Durées de la formation *420h en cours du jour
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)****MON COMPTE FORMATION** Éligible au CPF**Et après ?****Suite de parcours****BTM Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie spécialisée CAP Boulanger D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours.****Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00424443	du 01/09/2023 au 30/06/2024	(47)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CFA DE LA PALME		Non éligible	Contrat app
00424444	du 01/09/2024 au 01/09/2025	(47)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CFA DE LA PALME		Non éligible	Contrat app
00427167	du 02/09/2024 au 04/07/2025	(79)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CAMPUS DES MÉTIERIS NIORT		Non éligible	Contrat pro

00427166

du 02/09/2024 au
04/07/2025

(79)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CAMPUS DES
MÉTIERS NIORT

Non
éligible

Contrat
app

00427168

du 02/09/2024 au
04/07/2025

(79)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE -
CAMPUS DES
MÉTIERS NIORT

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00458456

du 02/09/2024 au
11/07/2025

(17)

CMAR NOUVELLE-
AQUITAINE - CFA DE
ST GERMAIN DE
LUSIGNAN

MON
COMPTE
FORMATION

FPC