

MC PATISSERIE BOULANGERE 1 AN Niveau 3 RNCP 2444. Code diplôme 010221085

Durée : 12 mois, 450 heures de formation par an. **Modalité** : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. **Taux de réussite NOUVEAU**. **Taux d'insertion 90 %**. **Taux de rupture 9 %**. **Poursuite d'étude 70 %**. **Taux de satisfaction 88 %**. **Délais d'accès** : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre. **Mise à jour de la fiche** : 04/2021. **Présence du référent handicap**.



Objectifs : Le titulaire de la mention complémentaire "pâtisserie boulangère" conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière première principale est la farine. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie pâtisserie. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise. **Poursuite d'étude** : Bac pro boulanger pâtissier, BTM. **Insertion professionnelle** : Le titulaire de la mention complémentaire occupe un poste de production de l'ensemble des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée.

Type d'emplois : Pâtissier, tourier, entremétier, chocolatier confiseur. **Prérequis** : Etre titulaire d'un CAP pâtissier, CAP boulanger, BAC pro boulanger pâtissier. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pas de limite d'âge en contrat pro et si RQTH. **Alternance** : 2 semaines en entreprise/ 1 semaine au CFA. **Conditions de travail** : Le titulaire de la mention complémentaire accueil-réception peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce l'activité exige un comportement et une tenue adaptés, le respect des règles d'hygiène et une bonne résistance physique. **Modalités pédagogiques** : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Programme de la formation** :

APPROVISIONNEMENT	Approvisionnement des postes de travail. Correction des anomalies quantitatives et qualitatives. Surveillance des stocks (produits frais et autres.).
ORGANISATION	Organisation de ses fabrications. Planification de son travail. Choix du matériel.
FABRICATION DES PRODUITS SUCRÉS ET SALÉS EN PÂTISSERIE BOULANGÈRE	Réalisation de pâtes. Réalisation de crèmes et garnitures. Mise en forme des produits. Conduite des cuissons. Finition et mise en valeur des produits. - Les tartes et tartelettes sucrées, salées, gâteaux secs. - Petites et grosses pièces en pâte à choux. - Génoise, Cuillère, Savoie. Cakes sucrés, salés ; quatre quarts. - Beignets, crêpes. Les éléments de décors. - Pain de tradition française, pain de mie, pain de campagne. - Brioche, petites et grosses pièces. - Croissants, pains au chocolat. Viennoiserie garnie avant ou après cuisson. - Petites et grosses pièces en feuilletage. (vols au vent, chaussons, jalousies, dartois, palmiers, galettes, spécialités régionales). - La crème pâtissière, la crème mousseline (pâtissière émulsionnée) au beurre. - La crème à flan. - La crème fouettée (salée et chantilly). - Les béchamels. Les appareils à crèmes prises salés, sucrés. - Crème cuite à base de fruits. Crème d'amande et frangipane. - Crème et appareil citron.
ENTRETIEN ET PRÉVENTION	Nettoyage, désinfection des locaux, des postes de travail et du matériel. Mise en œuvre des méthodes favorisant la prévention des risques.
CONTRÔLE QUALITÉ	Contrôle de la conformité des matières premières. Contrôle des processus de ses fabrications. Contrôle de la qualité sanitaire de ses produits. Contrôle de la qualité commerciale des produits. Enregistrement des points de contrôle.
COMMUNICATION	Transmission des informations relatives à la composition des produits. Transmission des informations relatives à leur présentation à la vente, à leur conservation, à leur consommation. Dialogue avec le personnel de vente.

Matières du CFA

TP PATISSERIE	14 H	ARTS APPLIQUES	2 H
TECHNOLOGIE	2 H	JURIDIQUE ET GESTION	2 H
SCIENCES APLIQUEES	2 H	ANGLAIS	1 H

Certifications EXAMEN CCF ET PONCTUEL

- E1 Organisation et production
- E2 Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production CCF
- E3 Évaluation de l'activité professionnelle CCF

Certification partielle : Non

Niveau de sortie : 3

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.



Lieu de formation :

**ECOLE HOTELIERE
SAINT QUENTIN EN YVELINES
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT**



guyancourt7@cfatrajectoire.fr

Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.

Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy. Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



Moyens Techniques

- 1 CDI, 1 internat 180 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie.
- 1 laboratoire de boulangerie.
- 1 laboratoire chocolaterie.



Contacts pour une formation :

CFA TRAJECTOIRE
0782093 B 11788423778

☎ 01 30 96 12 35

www.cfatrajectoire.fr
infos@cfatrajectoire.fr

Pour postuler au CFA

sur notre site internet :

