

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE 1 AN Niveau 3

RNCP 6895. Code diplôme 01022108. Durée : 12 mois, 450 heures de formation par an.

Modalité : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. Taux de réussite 100 %. 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 pour une adaptation du parcours.



Objectifs : Le pâtissier-glaçier-chocolatier-confiseur, titulaire de la mention complémentaire, réalise, présente, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...) Il réalise, présente, notamment, des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé. Ces préparations sont réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène. 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. 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. Prérequis : Etre titulaire d'un CAP pâtissier, CAP boulanger, BAC pro boulanger pâtissier. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Alternance : 2 semaines en entreprise/ 4 jours au CFA.

Modalités pédagogiques : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé.

Qualité : Etre motivé, organisé et méthodique. Programme de la formation :

| | |
|-------------------------|--|
| APPROV. STOCK | Réception des marchandises et vérification de leur conformité. Rangement des marchandises. Surveillance du stock. |
| ORGANISATION | Organisation de ses fabrications. Planification de son travail. |
| PRODUCTION | PATISSERIE : Mélanges traditionnels (génoise nature, au beurre, amandes, noisettes, chocolat). Mélanges adaptés (biscuit vanille, cuillère, roulade, coloré, joconde, pistache, fonds de bombes). Mélanges meringués (macaron-nages, succès, dacquois, progrès). Appareils crèmes (cakes, madeines et spécialités régionales). Pâte levée : navettes, bouchées, babas, grosses brioches à tête, spécialités régionales. Pâte sablée (sablés damiers, spécialités régionales). Pâte feuilletée (pithiviers, vol au vent, jalousies, spécialités régionales). Pâte à choux (croquebouches, pièces en choux, spécialités régionales). Pâtes liquides (crêpes sucrées et salées, spécialités régionales). Crème renversée. Crème bavaroise. Crème pâtissière (mouseline, chiboust vanille, chiboust jus de fruits). Crème au beurre. Crème d'amandes. Crème Chantilly. Mousses (au chocolat noir, aux chocolats de couleur, aux fruits, à l'alcool). Réaliser des préparations à base de sirop ou de sucre cuit. Réaliser les préparations à base d'appareils à bombe. Appareils mélangés (tuiles « orange », tuiles « coco », tulipes, friands. Appareils crévés (cornets, cigarettes). Appareils montés à base de blancs d'œufs. Appareils pâteux (macarons, duchesses, Biarritz, beignets, pâtes d'amandes). GLACERIE : Glaces turbinées (crèmes glacées, glaces aux fruits, sorbets aux fruits). Produits glacés non turbinés (parfait -vanille, parfaits, soufflés glacés). CHOCOLATERIE : Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture. CONFISERIE : Masses (fondants divers, pralinés, pâtes d'amandes cuites et crues) Bonbons (pâtes de fruits, fruits déguisés). |
| CONTRÔLE QUALITÉ | Contrôle de la qualité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis). Contrôle de la conformité du produit. |
| CONSERVATION | Conditionnement (matières premières, produits intermédiaires, produits finis). Identification des produits nom, quantité, date). Rangement. |
| ENTRETIEN | Choix, dosage, utilisation des produits de nettoyage, de désinfection. Nettoyage et désinfection de l'outillage, du matériel, des locaux, du poste de travail. |

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

Certifications : EXAMEN CCF ET PONCTUEL

- E1 Pratique professionnelle ; arts appliqués CCF
- E2 Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) PONCTUEL ECRIT 1h30.
- E3 Évaluation des activités en milieu professionnel CCF

Certifications partielle : Non

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



guyancourt@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 M RAJAONA
0782093 B 11788423778
01 30 96 12 35
www.cfatrajectoire.fr
guyancourt7@cfatrajectoire.fr

Pour postuler
sur notre site internet:

