

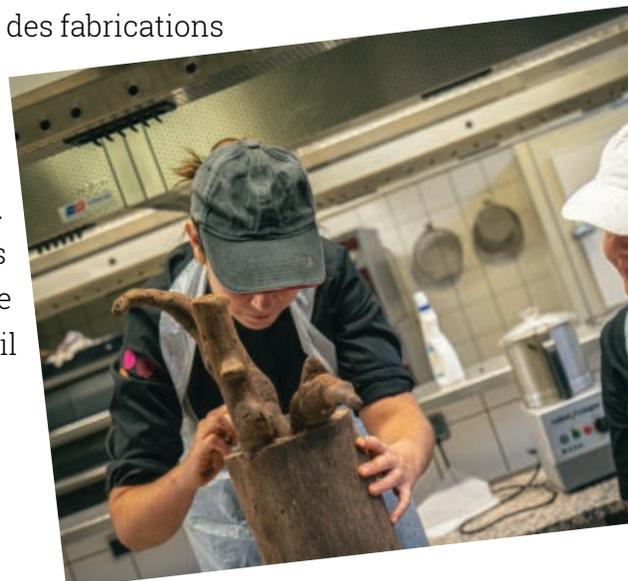


PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier, CAP Glacier fabricant ou CAP Chocolatier confiseur.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

Le titulaire de cette Mention complémentaire est un ouvrier très qualifié : 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, de produire en autonomie un travail de qualité.



PROGRAMME

- Communication et Anglais
- Pratique Professionnelle, Technologie
- Arts Appliqués
- Gestion
- Commercialisation
- Sciences Appliquées



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Réaliser et présenter des fabrications traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie et glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé
- Répondre à des commandes exceptionnelles, de produire en autonomie un travail de qualité.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- minutie et rigueur,
- sens artistique, créativité,
- curiosité,
- respect des règles d'hygiène.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38761.

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse.

Publication de la fiche : 26.03.2024

Fin de la certification : 31.08.2029

DÉBOUCHÉS



- Pâtissier (ère)
- Glacier (ère)
- Chocolatier (ère)

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- CAP Pâtissier(ère)
- CAP Chocolatier(ère) - Confiseur(se)
- CAP Glacier(ère)
- BTM Pâtissier(ère)



DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

TAUX DE RÉUSSITE
2023

90%



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.