

Se former au métier de pâtisserie de boutique - VISA METIER

Référence : FEMP0030

Thématique : Mon besoin, Chercher une formation diplômante

FORMATION DIPLÔMANTE

Nouvelle formation 2024

Titre du diplôme

MC PATISSERIE DE BOUTIQUE (Mention Complémentaire) - Visa Métiers



Numéro RNCP :
RNCP N°
38761

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 26/03/2024

« Préparer votre avenir professionnel en vous formant au métier de pâtisserie de boutique. »

Objectifs

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes
- élaborées et croquembouches
- Optimiser la production en pâtisserie

Les débouchés

- Ouvrier spécialisé en pâtisserie

Suite de parcours

- Autre Mention Complémentaire en boulangerie-pâtisserie
- BTM pâtissier

Public

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation
- Salariés désirant se former / se perfectionner / se reconvertir

Contenu

Blocs de compétences

- RNCP38761BC01 - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- RNCP38761BC02 - Optimiser la production en pâtisserie

Domaines de connaissances

- Les techniques de mélange et de réalisation d'une pâte
- Les étapes de fabrication d'une pâte à choux
- Les principales techniques de mise en œuvre des pâtes et appareils, de mélange, de cuisson et de refroidissement
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Les traitements thermiques et les matières aromatisantes
- Les techniques de décontamination
- La préparation et la valorisation des fruits
- Les techniques et le matériel de cuisson
- Les protocoles de cuisson
- Les différentes techniques de cuisson, montages et finition et l'utilisation des différents outils
- Les règles de sécurité
- Les matières premières, les produits de substitution, les additifs alimentaires
- Le refroidissement, la conservation et les émulsions
- La communication interne
- Le suivi de la production
- Les règles d'hygiène et de sécurité et le développement durable

Prérequis

Etre titulaire de l'
un des diplômes suivants :

- CAP pâtissier
- BAC PRO boulanger-pâtissier

Méthodes mobilisées

- Formation en alternance en centre de formation et en entreprise
- Accompagnement individualisé
- Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Livret d'alternance numérique
- Visite en entreprise
- Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés
- Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

Délais et modalités d'accès

- Candidature à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre.
- Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel

- Salarié
en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financements

Modalités d'évaluation

- Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise
- Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

Durée

- 1 an si diplôme de niveau 3 validé, 420 h en Centre de formation
- Rythme d'Alternance : 1 Semaine sur 3 en

Centre de formation

Tarif

- Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la Région des Pays de la Loire sur étude du dossier
- Salariés : possibilité de prise en charge du coût de la formation selon type de financement.
- Tarif sur devis selon les conditions de réalisation et cadre tarifaire

Lieu(x) de Formation

- CMA Formation Nantes
- 02 51 13 83 85 -
fpc44@artisanatpaysdelaloire.fr

Équivalence / passerelle

- Equivalences :

Les blocs de compétences de la mention complémentaire Pâtisserie de boutique :

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimiser la production en pâtisserie

Ont des équivalences partielles avec les blocs de compétences de la Mention Complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées :

- Dessin, production et présentation d'un dessert
- Sécurité alimentaire et hygiène appliquée à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie
- Approvisionnement et production en pâtisserie

- Pas de passerelle pour cette certification



Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z



[Se préinscrire à la formation](#)

Date de mise à jour : 29 mai 2024

Délivré par:

- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâtureaux - 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- St-Nazaire, CMA Formation (44) : 66, rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE
- Angers, CMA Formation (49) : 3, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Le Mans, CMA Formation (72) : 187, rue Henri Champion - 72000 LE MANS
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DEMANDEUR D'EMPLOI - contact