



RNCP 37316

MC

Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées



Compétences globales

Le pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, titulaire de la mention complémentaire, exécute, présente, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...)

Il réalise notamment, des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.

Ces préparations sont accomplies en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

Objectifs de formation

Approvisionnement

- Réception des marchandises, vérification de leur conformité
- Rangement des marchandises
- Surveillance des stocks

Production

- Mise en place (produits, outillage, matériel)
- Préparations intermédiaires, éléments de composition, de décors,...
- Réalisation de mélanges et appareils
- Présentation et mise en valeur des produits finis
- Conduite des fermentations, des différentes cuissons, des mises au point

Contrôle qualité

- Contrôle de la qualité des produits
- Rectifications éventuelles en cours de production et sur le produit fini

Conservation

- Conditionnement, identification et rangement des produits

Entretien

- Nettoyage et désinfection de l'outillage, du matériel, des locaux
- Surveillance de l'état des matériels, repérage des anomalies

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 : Pratique professionnelle ;
Arts appliqués

E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
(Technologie et sciences appliquées)

E3 : Évaluation des activités en milieu Professionnel
(dossier)

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : 04 71 57 98 00



www.ifp43.fr

E-mail : contact@ifp43.fr

MAJ - 06/24



Qualités requises

Attentif et minutieux
Bonne résistance physique
Rigueur et organisation
Autonomie
Aisance manuelle
Créatif

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées est accessible aux jeunes titulaires du:

- CAP Pâtissier
- CAP Glacier fabricant
- CAP Chocolatier confiseur

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

RNCP 37316

Date d'enregistrement : 30/04/2009

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires de la MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées:

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier pâtissier
 - ◆ A moyen terme :
Responsable de poste
Responsable de fabrication
- Poursuite d'étude
 - ◆ BTM Pâtissier (proposé à l'IFP 43)



Infos pratiques

Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire du CAP Pâtissier.

Diplôme:

MC, niveau 3.

Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.

Durée:

1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).

Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de pâtisserie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains

Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr