



V2 – 09/09/24



## Admission

### Qualités requises

- Être minutieux et rigoureux
- Posséder un esprit créatif
- Avoir le sens de l'esthétique

### Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



## Contenu de la formation

### Epreuves professionnelles

- U1 : Pratique professionnelle - Arts appliqués
- U2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
- U3 : Evaluation des activités en milieu professionnel



## Missions en entreprise

- approvisionnement : réception, rangement et stockage des marchandises
- production : préparation, réalisation, présentation et mise en valeur des produits finis commercialisés ou des desserts
- contrôle qualité : contrôle de la qualité et de la conformité 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, du poste de travail



## Objectifs de la formation

Être capable de :

- gérer l'approvisionnement des marchandises
- réaliser et cuire des pâtes, réaliser des crèmes, mousses, petits fours, glaces, coulis, desserts, chocolats, confiseries...
- contrôler la qualité des matières et produits utilisés, des fabrications
- maintenir les locaux en état de propreté et de rangement en respectant les normes d'utilisation et de sécurité



## Validation de la formation

Cette formation est validée par la certification de la **Mention Complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées**, de niveau 3.



## Type de contrat et conditions d'accès

Durée	1 an - 1 semaine par mois en centre de formation
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.  <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37316/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37316/</a>
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Être titulaire d'un des diplômes suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- CAP pâtissier</li> <li>- CAP glacier fabricant</li> <li>- CAP chocolatier confiseur</li> <li>- BEP alimentation, option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie</li> <li>- Bac Pro Boulanger Pâtissier</li> </ul>
Prérequis du contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 ans et avoir terminé la classe de 3ème</li> <li>- 16 à 29 ans révolus</li> <li>- Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise</li> </ul>
Prérequis du contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 16 à 25 ans révolus</li> <li>- A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus</li> <li>o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active)</li> <li>o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)</li> </ul> </li> </ul>
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	7682 € / an  <b>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</b> <b>Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter</b>

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 30/04/2009

