



MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR

OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves de la MC Pâtissier(ère).

Le **pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur**, titulaire de la MC, réalise et présente des fabrications traditionnelles et 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.



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Artisanat : Pâtisserie, Boulangerie-pâtisserie, Chocolaterie – confiserie, Glacerie, Traiteur
- Hôtellerie – restauration
- Grande distribution
- Industrie agroalimentaire

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- > Evaluation de l'activité en milieu professionnel

Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Examen ponctuel



POURSUITE DE FORMATION

- > CAP Boulanger en 1 an (proposé à IFI 03)
- > Brevet de Maîtrise en Pâtisserie
- > B.P. Pâtisserie

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSIER - GLACIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR



Modalités de formation

FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :
1 an avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 420 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site www.ifi03.fr (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

Prérequis

Titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un CAP Chocolatier

Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



CONTACT

INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

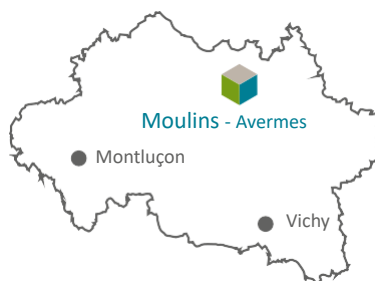
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

www.ifi03.fr



Accessible aux personnes
en situation de handicap
Contacter notre référent Handicap

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 28/06/2021



Retrouvez toutes ces informations sur www.ifi03.fr

