

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

Laurence MARCEROU :

☎ 04.68.11.22.00

✉ l.marcrou@cfai-aude.fr

MC 5 Pâtisserie de boutique

(diplôme de niveau 3) Code RNCP : 38761

Le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

➤ MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

☞ Apprentissage :

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Être titulaire au minimum d'un CAP dans le domaine concerné

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement, entretien avec le responsable pédagogique

Délais d'accès : De septembre à décembre

☞ Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins.

➤ DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

	Apprentissage	Autres publics
Durée de la formation	1 an (400 heures)	Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins
Tarifs	Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences	
Modalités de formation	Formation en présentiel	
Modalités d'évaluations	Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel)	
Méthodes pédagogiques	Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative	
Moyens pédagogiques	Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques)	

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Certificateur :
Ministère de l'Éducation nationale et de
la Jeunesse

Date de l'enregistrement : 30/01/2024

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2029

PROGRAMME DE FORMATION

BC01 - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
BC02 - Optimiser la production en pâtisserie

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) :
se rapprocher du secrétariat pédagogique

☎ 04.68.11.22.14 ✉ secrétariat@cfai-aude.fr

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études : BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur, CAP Chocolatier confiseur, CAP Glacier fabricant

Perspectives métiers : Ouvrier spécialisé en pâtisserie

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur France compétence :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/>

LES + DU CFA

- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Plateaux techniques dédiés pour chaque métier
- Internat et cantine modernes
- Centre de ressource multimédia
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

INFORMATIONS ET CONTACTS

Nelly LOPEZ

Conseillère en charge des métiers de l'alimentation

Service orientation et accompagnement

☎ 04.68.11.22.04 / 04.68.11.22.15 ✉ n.lopez@cfai-aude.fr

Suivez l'actualité du CFAI sur notre site internet et nos réseaux sociaux

CFAI HENRI-MARTIN



cfai-henri-martin.fr



@CFAIHENRIMARTIN



CFA de l'AUDE – CMAR OCCITANIE
22 avenue des Genêts
11200 Lézignan-Corbières

Scannez avec l'appareil photo de votre téléphone