



## Le pâtissier

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

## Objectifs de la formation

La formation Mention Complémentaire Pâtisserie en boutique permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches,
- Confectionner les préparations de base, les montages et les finitions en utilisant les matières premières les plus adaptées,
- Organiser et valoriser la production auprès du personnel de vente et en vitrine,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations liées au développement durable.

## Contenu de la formation

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimisation de la production en pâtisserie

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Rennes-Bruz | Saint-Malo | Vannes



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou Bac Pro Boulanger pâtissier



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Mention Complémentaire Pâtisserie en boutique, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



## Durée

A minima 400h parcours en 1 an



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**Nouvelle formation**

Taux de réussite aux examens

**Nouvelle formation**

Taux de satisfaction

**Nouvelle formation**

Taux d'insertion

**Nouvelle formation**

Taux de rupture

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation  
 Capacité à mémoriser  
 Capacité à travailler en équipe  
 Bonne condition physique  
 Créatif, curieux  
 Capacité d'adaptation  
 Bonne dextérité

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Boulangerie-pâtisserie artisanale  
 Établissement spécialisé de type salon de thé  
 Entreprise de traiteur et d'organisation d'événementiels  
 Établissement de restauration et d'hôtellerie-restauration  
 Laboratoire de pâtisserie en grande et moyenne distribution  
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- MC Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Ouvrier spécialisé en pâtisserie dans une boulangerie-pâtisserie artisanale, de GMS, en pâtisserie industrielle ou en restauration.

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOUGÈRES**

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

