

MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES



LES OBJECTIFS

- Le titulaire de la Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées réalise et présente des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées.
- Il est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer.
- Il réalise des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.
- Il crée des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat.
- Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 420 heures sur 1 an
- 12 semaines au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

PROFIL DU CANDIDAT

- Titulaire d'un CAP Pâtissier
- Être âgé de moins de 26 ans

ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

TYPE DE CONTRAT

Contrat d'apprentissage. C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

Le pâtissier est un artiste. Outre la fabrication de produits traditionnels, c'est un créateur qui connaît les secrets de la farine, du sucre, de la glace, des fruits et du chocolat. Il sait s'adapter à une clientèle experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fête

RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	Salaire en % du SMIC (cas général)
Jusqu'à 17 ans	52%
18 à 20 ans	64%
21 ans et plus	76%

À titre indicatif, le SMIC horaire brut est de 9.67 €/heure au 1^{er} janvier 2016 soit 1466.62 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le titulaire de cette mention complémentaire peut débiter comme ouvrier Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur dans :

- Les entreprises artisanales (Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie, boulangerie, pâtisserie...)
- En hôtellerie – restauration
- Dans la Grande distribution et l'industrie

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTM Pâtissier

LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Arts appliqués
- Environnement commercial de la production
- Communication

RENSEIGNEMENTS

CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29

24, route de Cuzon – cs 21037

29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : www.campusdesmetiers29.bzh

☎ : 02 98 76 46 58

@ : cfa@cma29.fr