

Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Mention Complémentaire)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

2 semaines à l'école/
2 semaines en entreprise
(Campus de Paris)
1 semaine à l'école/
3 semaines en entreprise
(Campus de Saint Gratien)

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt
Saint Placide) et Campus de Saint-
Gratien (RER C-
Arrêt Saint-Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont
accessibles aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

APPRENANTS

TITULAIRES D'UN :

- CAP Pâtissier ou
CAP Glacier fabricant
ou
- CAP Chocolatier
confiseur
ou
- BEP Alimentation option
pâtisserie, glacerie

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2023.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire de la Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées réalise des fabrications traditionnelles et également des desserts adaptés à la restauration.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser ses productions dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Présenter et commercialiser les produits finis.
- Animer une équipe.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques de pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie
(environ 67% du temps de formation)
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion
Arts appliqués

Enseignement général :

Il n'y a pas d'enseignement général dans le cadre de cette formation.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation d'un dossier sur les activités développées en milieu professionnel
- Contrôle en Cours de Formation (Saint-Gratien)

CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

01 49 54 29 23

iknoll@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Nathalie Nicolas

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01.49.54.29.21

nnicolas@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Emilie Colin

Assistante pédagogique -
Campus de Saint-Gratien

01 34 05 11 28

ecolin@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite
à l'examen en 2022
(100% en 2021)

83,3%

Taux d'insertion à 7
mois des apprenants
sortants en 2021

93,6%

Taux moyen de satisfaction globale des
apprenants sortants en 2021
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme ouvrier(ère) en pâtisserie, glacerie, chocolaterie ou confiserie. Polyvalent(e), il ou elle peut se spécialiser dans les postes suivants : tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur, pâtissier.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de laboratoire ou responsable de production chez des employeurs variés (entreprises artisanales, traiteurs, chaînes hôtelières internationales, industrie agroalimentaire, grande distribution). Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- CAP connexe Boulanger, CAP connexe Chocolatier confiseur, CAP Glacier fabricant
- MC Employé traiteur

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 06/01/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE