



PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISÉES

MC
MENTION COMPLÉMENTAIRE
Diplôme de niveau 3
RNCP N°37316

CONTEXTE PROFESSIONNEL

L'objectif de la Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées est de se perfectionner dans les domaines de la Pâtisserie. Ce diplôme joue aussi un rôle de passerelle pour s'orienter vers un BTM Pâtissier (niveau 4) et vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier (niveau 5).

OBJECTIFS

- Production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine...), glace .
- Produire un travail de qualité et de l'évaluer.
- S'occuper aussi de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

La durée moyenne par année de formation est de 11 alternances de 5 jours en présentiel.

TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 28 apprentis (en groupes de 16 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales se présentent sous forme de Contrôle Continu en cours de Formation (CCF) et d'épreuves ponctuelles.

Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Public « contrat d'apprentissage »

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING

Responsable des relations jeunes-entreprises

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : developpeur@cfa-colmar.com

Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : inscription@cfa-colmar.com

Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : administrateur@cfa-colmar.com

Myriam LANGROGNET

Référente personnes en situation de handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : m.langrognet@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

N° 37316

Arrêté du 1^{er}
septembre 2023

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique Pâtisserie
- Technologie Pâtisserie
- Décor Pâtisserie
- Sciences Appliquées
- Arts appliqués à la Profession
- Connaissance de l'Entreprise

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

MODALITES D'EVALUATION

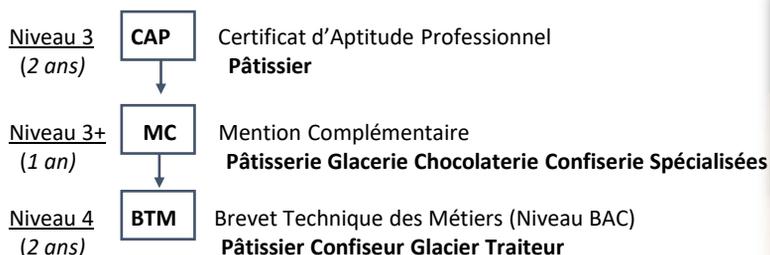
Evaluations formatives :

- exercices pratiques
- présentations orales
- expressions écrites

INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

FILIERE PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :
<https://www.onisep.fr>

MODULES GENERAUX

L'ensemble des matières enseignées concerne le domaine Professionnel.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

