

CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE - MC Pâtisserie de boutique

ACTIVITE

Le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » est un ouvrier très qualifié. Cette formation renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Il peut ensuite se spécialiser dans une autre mention complémentaire, il peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle.

Le titulaire de la MC 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 boutique.

OBJECTIFS

A l'issue de sa formation, l'apprenti doit être capable de :

- Réaliser et présenter des fabrications traditionnelles et spécialisées (entreprises, régionales...)

DUREE DE LA FORMATION

Les Mentions Complémentaires se préparent en un an après le CAP.
Cette formation est organisée sur 441 heures en modules de 5 jours.

CONDITIONS D'ACCES

- Être titulaire d'un CAP Pâtisserie ou d'un BEP ou d'un BP de la même filière
- Avoir trouvé un maître d'apprentissage
- Avoir établi un contrat professionnel d'apprentissage avec l'entreprise ou avoir signé un contrat de professionnalisation ou être salarié de la formation continue
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans
- Avant 16 ans, avoir terminé le cycle collège (3e incluse)
- A partir de 30 ans, avoir signé un contrat de professionnalisation, ou être salarié de la formation continue

SECTEUR(S) D'ACTIVITE ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

Cette formation est très reconnue par la profession.

Les offres sont nombreuses dans les entreprises traditionnelles, les entreprises très spécialisées, en France et à l'étranger.

L'apprenti diplômé peut renforcer ses compétences en préparant notamment un Brevet Technique des Métiers (BTM).

Exemples de métiers :

- Chocolatier confiseur
- Pâtissier
- Commerçant en alimentation

BLOCS DE COMPETENCES

Référentiel : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/>

Référence	Evaluation et Examens
RNCP38761BC01 - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches	Ponctuel Ecrit, oral et pratique Durée 8h30
RNCP38761BC02 - Optimiser la production en pâtisserie	Ponctuel oral Durée 30 min

PROGRAMME ET MATIERES

Pratique professionnelle

- Réalisation de pâtes et appareils
- Préparation de crèmes, dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
- Transformation des fruits frais et secs
- Assemblage des éléments réalisés pour la production
- Mise en valeur de la production

Optimisation de la production en pâtisserie

- Sélection des matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Gestion des techniques selon la fabrication
- Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente
- Planification de la production
- Suivi et analyse de la production
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations en matière de gestion durable des ressources.

Évaluation de la formation en milieu professionnel

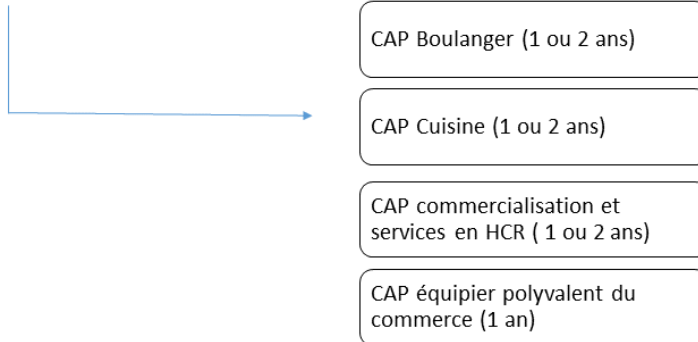
Technologie professionnelle
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
Contrôle qualité

Évaluation des activités en milieu professionnel

Préparation d'un dossier professionnel reflétant les connaissances et les activités au sein de l'entreprise - évaluation à l'oral

PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES

CAP Pâtissier (2 ans) → MC Pâtisserie de boutique (1 an) → BTM Pâtissier, confiseur, glacier, traiteur (2 ans)



NOS VALEURS AJOUTEES

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l'écoute
- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d'insertion

MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Four à sol 4 niveaux. Four ventilé. Chambre de pousse. Cellule de refroidissement. Batteurs, balances, tables à induction. 12 postes en glacerie. 12 turbines de table. 2 turbines fixes. Congélateurs. Tables munies de congélateurs intégrés. Equipement pour la glace de restauration. 1é postes en chocolaterie. Frigo. Trempeuse, détrempeuse, tempéreuse. Atelier climatisé	Mise en situation. Fiche techniques. Etudes de cas pratiques.	Démonstration. Interrogation. Exploration des problématiques.
Modalités de formation		
Apprentissage. Formation continue		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l'OPCO de la filière concernée. Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Taux d'obtention session 2024 <small>(tous statuts confondus – nous consulter)</small>	Taux de poursuite d'études 2024 <small>(tous statuts confondus – nous consulter)</small>	Taux de rupture – 2024/2025 <small>(tous statuts confondus – nous consulter)</small>
NC	NC	NC
Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil		

MODALITES D'INSCRIPTION

Portail d'inscription: <https://3wcfa.agglo-paysdaix.fr/netypareo/index.php/preinscription>

Modalités d'inscription (délais d'accès, coût de la formation et financement...): [ici](#)

Référent Formation : Patricia MAGNETTO - 04 42 29 61 10 - patricia.magnetto@ampmetropole.fr

CONTACT ET ACCESSIBILITE

Centre de Formation d'Apprentis Métropolitain Campus des Métiers

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence

(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan d'Aillane)

Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » : 04, 211 et L040 (www.lepilote.com)

Accueil : 04 42 29 61 11

Site internet : <https://cfapa.ampmetropole.fr/>

Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :

Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - catherine.stocker@ampmetropole.fr