



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ÎLE-DE-FRANCE

SEINE-ET-MARNE

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

MC PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE

RNCP niveau 3



FABRICATION DE
PÂTISSERIE



ESPRIT
CRÉATIF



GLACERIE
CHOCOLATERIE



ARTS
APPLIQUÉS

Où la formation est-elle proposée ?

IMA	Meaux	Melun	Montereau
Alternance	●		●
Formation continue	●		●

Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être agé(e) de 16 à 29 ans inclus et être titulaire au minimum d'un CAP pâtissier, CAP glacier fabricant, CAP chocolatier confiseur ou BEP alimentation option pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie.

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Produire des produits traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé.
- Produire en autonomie un travail de qualité et notamment des commandes exceptionnelles.

Programme

La Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie est composée de 3 blocs de compétences principaux, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 6895](#)

- Pratique professionnelle, arts appliqués
- Étude d'une(ou de) situations professionnelles
- Évaluation de l'activité professionnelle

Élaboration d'un dossier au moyen de l'outil informatique dans lequel l'activité professionnelle et deux situations observées ou vécues sont décrites.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- ***Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web www.cma77.fr
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web www.cfa77.fr
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
 - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Etude de cas
 - Evaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Poursuite de formation

- BTM Pâtissier
- BTM Chocolatier

Perspective professionnelle

- Pâtissier
- Commerçant en alimentation
- Tourier
- Entremétier
- Fournier
- Glacier
- Chocolatier - Confiseur
- Pâtissier en restauration

DURÉE ET HORAIRES

- **420h** de formation pendant 1 an (hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h40 et 16h25
- Alternance à raison d'une semaine sur trois à l'IMA

TARIFS

- **Apprentissage** : Gratuit pour l'apprenti (prise en charge par l'OPCO). La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti. *Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge). **Code CPF : 241803**



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Retrouvez-nous sur



WWW.CMA77.FR

WWW.CFA77.FR

ima IMA DU PAYS DE MEAUX
2 rue Irène Joliot Curie
77124 Chauconin-Neufmontiers
Tél. 01 64 79 27 60

ima IMA DU PAYS DE MONTEREAU
Château de Courbeton
77130 St-Germain-Laval
Tél. 01 64 79 27 20

