

# MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Code RNCP 37315- France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de concevoir et de réaliser des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée, de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés mais aussi de prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

En alternance

1 an

Niveau 3 \*

## PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

## TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

## DURÉE

1607 heures (400h au CFA - 1207h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

## OÙ SE FORMER ?

La formation de MC Pâtisserie Boulangère s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, site de Metz.



## LES + DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site [handicap57@cma-moselle.fr](mailto:handicap57@cma-moselle.fr)
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

 Retrouvez nos chiffres-clés sur [cma-moselle.fr](http://cma-moselle.fr)



## PROGRAMME



### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production de pâtisseries boulangères sucrées et salées (pâtes boulangères, crèmes, garnitures, appareils, cuissons, décors,...).
- Sécurité alimentaire et hygiène du laboratoire et du fournil
- Approvisionnement et production en boulangerie et pâtisserie.
- Environnement commercial de la production (évaluer les politiques commerciales, gestion des stocks, connaître l'organisation de l'entreprise, communiquer sur l'état des stocks,...).



### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



### FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la pâtisserie boulangère et dans les disciplines d'enseignement général.



### ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.



### POURSUITE DE LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

**BTM - Brevet Technique des Métiers** Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur - 2 ans (niveau 4)

**BM - Brevet de Maîtrise** Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur - 2 ans (niveau 5)

**MC - Mention Complémentaire** Pâtissier - Chocolatier - Confiseur - Glacier - 1 an (niveau 3)

\* Les niveaux d'étude

Niveau 3

CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA

Niveau 5

BM - BTMS - Titre Pro

## CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

### CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz



Le Campus des Métiers de Moselle est certifié ISO 9001

www.cma-moselle.fr  
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme  
MC PAT BL  
112023-V2