

# MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSIER - CHOCOLATIER CONFISEUR - GLACIER

Code RNCP 37316 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenti sera capable de présenter des fabrications traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé. Il est capable de répondre à des commandes exceptionnelles.

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 Pâtissier, Chocolatier, Confiseur, Glacier s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, site de Thionville.



## 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



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

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

## PROGRAMME



### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Approvisionner et stocker
- Produire
- Contrôler
- Conserver
- Entretenir



### 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, chocolaterie confiserie, glacerie 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

**MC - Mention Complémentaire** Pâtisserie Boulangère - 1 an (niveau 3)

**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)

\* 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 Thionville

03 82 59 16 82

cfathionville@cma-moselle.fr

10 allée de la Terrasse

57100 Thionville



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 PCCG  
112023-V2