

83% de réussite à l'examen

86.4% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Mention Complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées en alternance

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé.

Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser, de présenter des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...) notamment des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé. Ces préparations sont réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

APPROVISIONNER - STOCKER : Réceptionner des marchandises et vérifier leur conformité/ Ranger les marchandises/ Surveiller le stock

PRODUIRE : Mettre en place les produits, l'outillage et le matériel/ Fabriquer des mélanges traditionnels génoise nature, au beurre, amandes, noisettes, chocolat/ S'occuper des réparations intermédiaires, éléments de composition, de décors/ Réaliser des écritures diverses et stylisées, anglaise, bâton, des lettres ornées, des bordures, des formes géométriques .../ Réaliser des mélanges et utiliser des appareils adaptés à des fabrications spécialisées/ Réaliser et cuire les pâtes et appareils et les adapter pour des fabrications spécialisées/ Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace/ Elaborer les sauces et coulis/ Mettre en œuvre et assembler des produits plus élaborés/ Fabriquer, présenter, composer et mettre en valeur des produits finis commercialisés, des desserts de restauration et de salon de thé (desserts à l'assiette, chariot...)

Conduire et apprécier des fermentations (étuve, pousse contrôlée...), des cuissons différentes (sur le feu, au four...)/ Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture

CONTRÔLER : Contrôler la qualité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis), la conformité du produit/ Rectifier éventuellement en cours de production et sur le produit fin

CONSERVER : Conditionner les matières premières, les produits intermédiaires, les produits finis/ Identifier des produits (nom, quantité, date) / Ranger des produits.

ENTRETIEN: Choisir, doser, utiliser des produits de nettoyage, de désinfection / Nettoyer et désinfecter l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail/ Surveiller l'état des matériels/ Repérer les anomalies

CULTURE TECHNOLOGIQUE:

Énoncer les critères de qualité organoleptique d'un produit intermédiaire ou fini/ Indiquer les matériaux et le matériel autorisés ou interdits/ Énoncer les règles d'entreposage/ Énoncer les règles spécifiques à la profession, (voir règlement sanitaire départemental) / Énoncer les qualités organoleptiques d'une eau/ Citer les qualités physiques de la farine/ Déterminer les quantités de saccharose et d'eau selon une densité donnée, les rôles ou actions du saccharose dans les pâtes, les crèmes, les glaces, la confiserie/ Expliquer et justifier l'emploi des œufs, ovo produits, du lait, de la crème, du beurre, des matières grasses, de la levure biologique, des fruits, du cacao, des chocolats, et des produits secondaires (autres matières sucrantes, aromatisants, aromates, spiritueux, additifs alimentaires/ Énumérer les différentes techniques de conservation

TECHNOLOGIE GENERALE : Desserts de salon de thé et de restauration : Citer les composants de base/ Décrire la technique de fabrication/Citer des exemples d'utilisation/ Préciser les règles d'hygiène à respecter/ Décrire la technique de fabrication, des techniques de préparations (taillages, cuissons...) les assemblages possibles (sauces, glaces, fruits, décors) / Énumérer les différents éléments utilisés pour la décoration et l'accompagnement.

Confiserie, chocolaterie, glacerie : Citer les composants/ Décrire les techniques de fabrication/ Citer les étapes nécessaires pour obtenir un moulage lisse et les conditions requises pour obtenir un produit commercialisable

ARTS APPLIQUÉS A LA PROFESSION : Maîtriser les techniques applicables en décoration/ Réaliser des bordures/ Déterminer l'importance relative des éléments entrant dans une composition de décors/ Respecter les critères de mise en place des motifs de décor/ Simplifier un élément, motif complexe/ Réaliser des ombres propres/ Réaliser les principaux types de lettres pouvant être utilisées/ Elaborer une composition associant diverses sources documentaires/ Associer, personnages et motifs dans une composition structurée/ Réaliser un décor au pinceau à l'aide de colorants alimentaires.

SCIENCES APPLIQUÉES Nutrition – Hygiène – Réglementation : Énoncer les critères d'appétence des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie, de confiserie/ Décrire une expérience de fermentation et mettre en relation les conditions expérimentales et les techniques professionnelles/ Donner l'incidence de la variation d'un facteur sur la qualité de la fermentation/ Nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires.

Hygiène des ingrédients utilisés en pâtisserie, glacerie, chocolaterie : Identifier les problèmes d'hygiène posés par l'utilisation des denrées d'origine animale telles que le lait, la crème, l'œuf, les matières grasses et ceux posés par l'utilisation de denrées d'origine végétale

Hygiène du personnel/Hygiène des matériels, des équipements et des locaux : Énoncer les risques de contamination générés par le personnel/ Décrire et justifier les caractéristiques de la tenue professionnelle/ Énoncer et justifier les règles d'hygiène corporelle

Justifier le choix des matériaux en fonction des règles d'hygiène et d'entretien - Identifier sur une fiche technique de produit ou de matériel de nettoyage, les conditions d'utilisation et de mise en œuvre - Choisir et justifier, les procédés, les matériels, les produits

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE TRAITEUR : Énoncer les activités propres à la profession – Différencier les statuts du professionnel selon les types d'entreprise/ Identifier la place de l'activité dans l'environnement économique et celle de l'activité dans l'environnement économique/ Comprendre l'organisation rationnelle de l'entreprise (organigramme)/ Appréhender la convention collective de la pâtisserie artisanale ainsi que Les documents et études concernant la profession/ gestion de l'entreprise : Compléter une fiche de gestion des stocks/ Citer les éléments constitutifs d'un coût de revient et d'un prix de vente

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 12 postes de travail, salles de cours de 15 à 30 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la Pâtisserie et dans les disciplines d'enseignement liées à la profession.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : 1607 heures (Centre 400 heures - Entreprise 1207 heures) pour un cycle de 1 an à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	Thionville	Tel : 03 82 59 16 82	1 an de septembre à juin de l'année n+1
---------------------------	------------	----------------------	---

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit