

MENTION COMPLÉMENTAIRE

PÂTISSIER | GLACIER
CHOCOLATIER | CONFISEUR



OBJECTIFS :

Organiser et conduire une production comprenant des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie et de confiserie.
Réaliser une production en rapport avec un thème imposé.
Acquérir des connaissances scientifiques fondamentales, relatives à l'hygiène et aux équipements et les connaissances technologiques.

PROGRAMME DE FORMATION
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Les Entremets et petits gâteaux BISCUIT :

Génoise, Biscuit amaran de/noisette, Joconde, Meringues, Succès, Madeleine, Cakes...

GARNITURE :

Bavaroise, Crème pâtissière et ses dérivées, Crème amande, Les appareils à bombe, crèmes diverses (marrons, citrons...).

La Chocolaterie

BONBON : tremper, enrober manuellement, mécaniquement.
PETITS MONTAGES : Moulage, collage, assemblage de petits montages chocolat.
PETITS DÉCORS : Réalisation de Cigarettes, Tulipes, Ruban...

La Glacerie :

Réaliser, équilibrer un appareil à glace. Crème glacée, Sorbets aux fruits, Parfaits, Soufflés glacés. Sauces et Coulis. Petits fours secs.

La Confiserie :

Les masses : Fondants divers, Pralinés, Pâtes d'amandes, Pâte de fruits.
Les fruits déguisés : Candir, Glaçage de marron, Nougatine.

Arts appliqués
Sciences appliquées

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel
Apprentis

PRÉREQUIS

Être titulaire de:
CAP Pâtissier

LIEU DE FORMATION

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO
Autres dispositifs : nous contacter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Salles équipées Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif
Formation en présentiel

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.
Evaluations écrites et orales, QCM Travaux pratiques.
Carnet de liaison et visites en entreprise

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS
A la signature du contrat
Rentrée en septembre

MODALITÉS D'EXAMEN
Examen ponctuel.
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES
CAP Chocolatier Confiseur BTM Pâtissier, confiseur, glacier et traiteur

EN ALTERNANCE APPRENTIS
Stagiaires FC : 400h CFA en 1 an

ACCÈS HANDICAP
Contacter notre référente handicap:
b.gautier@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS
Boulangier
Commerçant en alimentation