



# MC PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES RNCP37316 - Niveau 3

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse  
Arrêté : 09/04/2009

## LES OBJECTIFS

- Approvisionner et stocker ;
- Produire ;
- Contrôler la qualité ;
- Conservation des produits ;
- Entretien.

## LES DÉBOUCHÉS

La formation permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

## LE PROGRAMME

La MC est composé de 3 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 37316](#)

- ⇒ **Dessin, production et présentation d'un dessert.**
- ⇒ **Sécurité alimentaire et hygiène appliquée à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacierie.**
- ⇒ **Approvisionnement et production en pâtisserie.**

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation

## LES MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

### Durée et horaires

490h en 1 an  
Horaires de cours possibles  
entre 8h et 18h

### Modalités

Alternance 2 jours/semaine  
au CFA et 3j/semaine  
en entreprise  
En présentiel

### Les conditions d'admission

En apprentissage :  
Être âgé(e) entre 16 et 29 ans

### Les prérequis

Être titulaire du CAP ou du  
bac pro Boulangerie-Pâtisserie

## Les tarifs

Apprentissage : coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO)

La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO

## LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web [www.ima95.fr](http://www.ima95.fr) ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12. Démarrage de la formation entre septembre et novembre.
- ⇒ Entretien et test de positionnement
- ⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
- ⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

## LES MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

La Mention Complémentaire pâtisserie est un diplôme sanctionné par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale.

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

L'ensemble des blocs doit être validé pour obtenir le diplôme.

### Poursuite de formation en :

- BTM Pâtissier ou Chocolatier
- BAC PRO Boulanger / Pâtissier (entrée directe en 1ère)
- CAP chocolatier-confiseur en 1an

*Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles 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.*

**Référent handicap :**  
[handicap.95@cma-idf.fr](mailto:handicap.95@cma-idf.fr)

## LIEUX DE FORMATION ET CONTACTS



**IMA Roissy Pays de France**  
**UAI 0952107Z**

Service des développeurs de l'apprentissage  
par téléphone au 01.34.29.46.70  
ou par mail : [daeimarpf@cma-idf.fr](mailto:daeimarpf@cma-idf.fr)



Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national «Emploi et Inclusion» 2014-2020



**MINISTÈRE  
DU TRAVAIL,  
DE L'EMPLOI  
ET DE L'INSERTION**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*