



MC PÂTISSERIE DE BOUTIQUE RNCP38761 - Niveau 3

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
Arrêté : 05/01/2024

LES OBJECTIFS

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il ou elle réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il ou elle utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il ou elle organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

LES DÉBOUCHÉS

La formation permet d'occuper un poste d'ouvrier spécialisé en pâtisserie. Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle ou après avoir obtenu un BTM.

LE PROGRAMME

Le CS est composé de 2 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 38761](#)

- ⇒ **Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches.**
- ⇒ **Optimisation de la 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

420h en 1 an
Horaires de cours possibles
entre 8h et 18h

Modalités

Alternance 1,5 jours/semaine
au CFA le reste
en entreprise
En présentiel

Les conditions d'admission

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

Les prérequis

Être titulaire du CAP Pâtissier
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 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

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



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*