



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

ÎLE-DE-FRANCE

SEINE-SAINT-DENIS

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

# MC PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE

RNCP niveau 3



FABRICATION DE  
PÂTISSERIE



ESPRIT  
CRÉATIF



GLACERIE  
CHOCOLATERIE



ARTS  
APPLIQUÉS

## Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Produire des produits traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé.
- Produire en autonomie un travail de qualité et notamment des commandes exceptionnelles.

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- **\*Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

## Programme

La Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie est composée de 3 blocs de compétences principaux, selon la fiche détaillée dans le lien suivant :

[RNCP 37316](#)

- Pratique professionnelle, arts appliqués
- Étude d'une(ou de) situations professionnelles
- Évaluation de l'activité professionnelle

Élaboration d'un dossier au moyen de l'outil informatique dans lequel l'activité professionnelle et deux situations observées ou vécues sont décrites.

## Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être agé(e) de 16 à 29 ans inclus et être titulaire au minimum d'un CAP cuisine, charcutier traiteur, boucher, pâtissier, boulanger ou poissonnier

**Rendez-vous sur notre  
site pour plus d'infos !**



# Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web [www.cma93.fr](http://www.cma93.fr)
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web [www.campus93.fr](http://www.campus93.fr)
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

# Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
  - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
  - Etude de cas
  - Evaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

# Poursuite de formation

- BTM Pâtissier
- BTM Chocolatier

# Perspective professionnelle

- Pâtissier
- Commerçant en alimentation
- Tourier
- Entremétier
- Fournier,
- Glacier,
- Chocolatier - Confiseur
- Pâtissier en restauration

## DURÉE ET HORAIRES

- **420h** de formation pendant 1 an (hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h et 17h
- Alternance à raison d'une semaine sur trois au Campus

## TARIFS

- **Apprentissage** : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO\*. La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti. \*Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge). *Code CPF : 241803*



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible 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.

## Retrouvez-nous sur



[WWW.CMA93.FR](http://WWW.CMA93.FR)

[WWW.CAMPUS93.FR](http://WWW.CAMPUS93.FR)

**Vous avez une question ?  
Nos conseillers sont là pour vous  
répondre !**

### EN APPRENTISSAGE

@ : [apprentissage.93@cma-idf.fr](mailto:apprentissage.93@cma-idf.fr)

Tèl. : 01 41 83 38 38

### FORMATION CONTINUE :

@ : [formation.93@cma-idf.fr](mailto:formation.93@cma-idf.fr)

Tèl. : 01 41 60 75 00

**Campus des Métiers et de l'Entreprise**  
91-129 rue Edouard Renard  
93013 BOBIGNY Cedex

