Spécial Formation

FILIÈRE ALIMENTATION - Métiers de la pâtisserie

MC PÂTISSERIE - GLACERIE - CHOCOLATERIE CONFISERIES SPÉCIALISÉES

espace formation des métiers et de l'artisanat
EFMA
Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, ranger les marchandises
- Réaliser les contrôles nécessaires (qualité, chaîne du froid) de la réception au point de vente
- Communiquer et remédier aux anomalies constatées
- Produire, réaliser des pâtes, des appareils, des crèmes, des mousses, des appareils à bombe
- Équilibrer et contrôler un appareil à glace, des fruits givrés, des sauces et coulis
- Fabriquer, présenter, composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette, au chariot)
- Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture
- Utiliser les appareils de contrôle des cuissons et d'étalonnage
- Assembler des éléments et réaliser des écritures diverses et stylisées, des bordures associées au thème, des formes géométriques et des ombrages. Modeler des sujets en pâte d'amandes
- Entretenir et organiser et établir un plan de nettoyage des locaux en utilisant les produits

CONTENU

Enseignement professionnel : Pratique et technologie en pâtisserie, arts appliqués, sciences et gestion appliquées, communication

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

- Durée : 413 heures sur un parcours complet de 1 an à raison d'une semaine de cours sur trois

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de pâtisserie équipé de 20 postes de travail sur une surface 200 m² comprenant une glacerie réfrigérée.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales et / ou en contrôles en cours de formation (CCF)
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 100% (2020) et 89,3 % (2021)

MàJ : 01/11/2022

LES ⊕

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement en A.P.P (Atelier Pédagogique Personnalisé)

PUBLIC

- Jeunes de 15 (sortis de 3ème) à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
  - Travailleurs handicapés (RQTH)
  - Salariés en contrat de professionnalisation
  - Salariés en reconversion
  - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être déjà titulaires d'un CAP Pâtissier ou autre diplôme référencé à l'article 3 de l'arrêté du 09/04/2009
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement

LIEU

EFMA - Bourgoin-Jallieu - Isère (38)

DATES / HORAIRES

De 8h15 à 12h20 et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
(Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)
Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...) : nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre/octobre avec possibilités d'entrées décalées
Mini. 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
L'EFMA est signataire de la Charte H+.
Des référentes handicap à votre disposition au 04 76 70 86 68

Siret : 13002795600015

MC PÂTISSERIE - GLACERIE - CHOCOLATERIE CONFISERIES SPÉCIALISÉES

Filière alimentation
MÉTIERS DE LA PATISSERIE

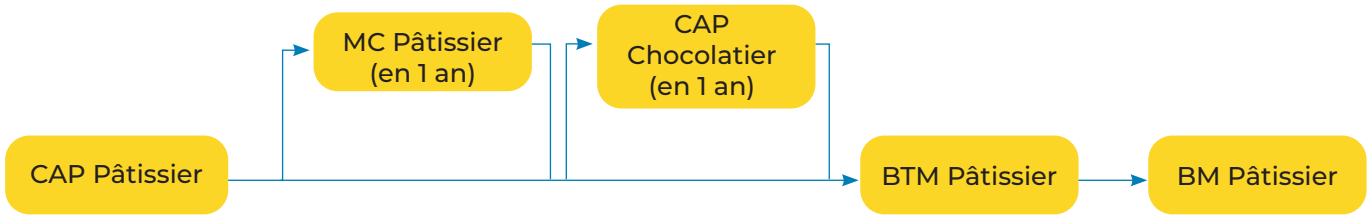
MÉTIERS

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il a des commandes spécifiques.

Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glaçages, sans oublier les temps de cuisson. Cet artiste est soucieux de la décoration de ses gâteaux qui vont déclencher l'achat.

Parfois, l'artisan pâtissier fait également des chocolats, des confiseries, des glaces ou des produits salés.

POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisserie des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants.
- Un pâtissier peut exercer sa profession en tant qu'ouvrier qualifié ou à son compte en tant que chef d'entreprise

POUR EN SAVOIR PLUS

- Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.
- Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.
- Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration : + d'infos sur efma.fr

POUR CANDIDATER

- Vous pouvez candidater en vous connectant sur cma-isere.fr/univers-efma • Rubrique "s'inscrire à l'efma"
- Consultez "actus événements" pour connaître les dates des portes ouvertes

espace formation des métiers et de l'artisanat
EFMA

10, rue Saint Honoré
Champ-Fleuri CS 72029
38307 Bourgoin-Jallieu
04 74 43 67 00
contact@efma.fr
efma.fr

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes