Chambre de Métiers et de l'Artisanat
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

MC PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Visa métiers Niveau 3 RNCP38761

OBJECTIFS

Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

Optimiser la production en pâtisserie

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÉS

Candidature à partir de février pour une rentrée en formation à partir de septembre

Demandeur d'emploi : réunion d'information collective puis entretien individuel

Salarié en reconversion : entretien d'étude du projet et aide au montage du dossier de financement

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

PUBLIC

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation

Salariés désirant se former/se perfectionner/se reconvertir

PRÉREQUIS

Etre titulaire de l'un des diplômes suivants :

CAP pâtissier

BAC PRO boulanger-pâtissier

DURÉE

1 an si diplôme de niveau 3 validé, 420 h en Centre de formation

Rythme d'Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de formation

TARIF

Demandeurs d'emploi : prise en charge totale du coût de la formation par la région des Pays de la Loire sur étude du dossier

Salariés : possibilité de prise en charge du coût de la formation selon type de financement

Tarif : sur devis selon les conditions de réalisation de la formation et cadre tarifaire.

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

Date de mise à jour : mai 2024

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :
Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :
Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :
https://www.urmapaysdelaloire.fr/visa-metiers-mc-patisserie-de-boutique

DÉBOUCHÉS

Ouvrier spécialisé en pâtisserie

SUITE DE PARCOURS

Autre mention complémentaire en Boulangerie-Pâtsserie

BTM Pâtissier

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Les blocs de compétences de la mention complémentaire Pâtisserie de boutique :

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

- Optimiser la production en pâtisserie

ont des équivalences partielles avec les blocs de compétences de la Mention Complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées :

- Dessin, production et présentation d'un dessert

- Sécurité alimentaire et hygiène appliquée à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie

- Approvisionnement et production en pâtisserie

Pas de passerelle pour cette certification

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date d'enregistrement : 26-03-2024
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	**BM** Brevet de Maîtrise		
Niveau 4 (Bac)	**BP** Brevet Professionnel	**BTM** Brevet Technique des Métiers	
Niveau 3	**CAP** Certificat d'Aptitude Professionnel	**CTM** Certificat Technique des Métiers	**MC** Mention Complémentaire

LES ⊕ DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES
02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION

Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :