



## Le pâtissier

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

## Objectifs de la formation

La formation **Mention Complémentaire Pâtisserie en boutique** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches,
- Confectionner les préparations de base, les montages et les finitions en utilisant les matières premières les plus adaptées,
- Organiser et valoriser la production auprès du personnel de vente et en vitrine,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations liées au développement durable.

## Contenu de la formation

### Enseignements Professionnels

- Pratique professionnelle
- Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimisation de la production en pâtisserie

## Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Campus

Ploufragan - Quimper - Bruz  
Saint-Malo - Vannes



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou Bac Pro Boulanger pâtissier



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien
- Nous consulter.



## Durée

A minima 400h, parcours en 1 an



## Validation

Mention Complémentaire Pâtisserie en boutique, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



## Type de contrat

Alternance



## Frais formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Nouvelle formation  
Taux de réussite aux examens

Nouvelle formation  
Taux de satisfaction

Nouvelle formation  
Taux d'insertion, dont en poursuite d'étude

Nouvelle formation  
Taux de rupture

## Qualités & profils requis

- Capacité d'organisation
- Capacité à mémoriser
- Capacité à travailler en équipe
- Bonne condition physique
- Créatif, curieux
- Capacité d'adaptation
- Bonne dextérité

## Entreprises conseillées

- Boulangerie-pâtisserie artisanale
- Établissement spécialisé de type salon de thé
- Entreprise de traiteur et d'organisation d'événementiels
- Établissement de restauration et d'hôtellerie-restauration
- Laboratoire de pâtisserie en grande et moyenne distribution
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

## Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF ou en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

## Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

## Poursuites d'études

- MC Technique du tour en boulangerie et en pâtisserie
  - CAP Chocolatier-confiseur
  - CAP Glacier fabricant
  - BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr).

## Perspectives professionnelles

- Ouvrier spécialisé en pâtisserie dans une boulangerie-pâtisserie artisanale, de GMS, en pâtisserie industrielle ou en restauration.

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
[conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr)

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
[conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
[campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
[conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr)