



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- Les blocs de compétences de cette formation ne sont pas disponibles.
- En savoir plus : <https://www.francecompetences.fr>

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) gestionnaire de formation sur site.
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 1 an est de 450H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 30 96 12 35

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Pratique professionnelle ; arts appliqués
- E2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)
- E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro boulanger pâtissier ;
- Brevet de Maîtrise en Pâtisserie ;
- CAP Boulanger ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chocolatier-Confiseur ;
- Commerçant en alimentation ;
- Pâtissier ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme de niveau CAP ou BEP.
(ou de niveau 3)

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :

01.30.96.12.35

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 100% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 100%

Pour nos formations niveau 3 : (CAP et MC concernées) :

Taux de poursuite d'études : 52% / Taux d'emploi : 66% / Taux d'interruption en cours de formation : 31% / taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 21%

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023