

**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%****1AN - NIVEAU 3 - RNCP 37316** FICHE PUBLIÉE LE 06/02/23 ÉCHÉANCE 31/058/25

CERTIFICATEUR : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

## 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, fournisseur, 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

**RNCP37316BC01** - Dessin, production et présentation d'un dessert**RNCP37316BC02** - Sécurité alimentaire et hygiène appliquée à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacierie**RNCP37316BC03** - Approvisionnement et production en pâtisserie

### DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) 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

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 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 est de 675 h/an

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier  
Saint Quentin en Yvelines****Contacts pour une formation :**

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

## 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)



## BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

*Pour + d'information scannez le Code QR*

## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU

www.cfatrajectoire.fr

**TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 96,3% / 2022 : 90,6% / 2023 : 94,4%** pour 18 candidats

Pour nos formations niveau 3 ou 4 (MC) :

Taux d'interruption en cours de formation : 28,1% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 12,5%

Taux d'insertion professionnelle MC après 1 an sortants 2021 : 75% (source DARES 2023)

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