

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

La MC pâtisserie boulangère forme des professionnels de la fabrication de pains spéciaux, de viennoiseries, pâtisseries et de produits de restauration rapide (sandwichs, pizzas...). Le diplômé connaît les produits et il est capable d'évaluer la qualité des matières premières. Il sait déterminer les quantités nécessaires, choisir les techniques de fabrication adaptées, soigner le décor et la présentation. Le pâtissier est chargé de l'approvisionnement et du contrôle qualité des stocks, des matières premières et de ses productions. Il est capable d'organiser son travail, de choisir et d'utiliser le matériel nécessaire à la fabrication. Il réalise et met en forme des pâtes, crèmes et garnitures, qu'il cuit et met en valeur.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

**RNCP37315BC01** : Production de pâtisseries boulangères sucrées et salées  
**RNCP37315BC02** : Sécurité alimentaire et hygiène du laboratoire et du fournil  
**RNCP37315BC03** : Approvisionnement et production en boulangerie et 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 boulangerie pâtisserie ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Boulanger ;
- Commerçant en alimentation ;
- Pâtissier ;
- ...

## PRÉ-REQUIS

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



### BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉS ?

Veuillez contactez notre référentes 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 : 100% / 2022 : 66,7% / 2023 : 62,5%** pour 08 candidats

Pour nos formations niveau 3 : (MC concernées) :

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 : 72% (source DARES 2023)

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