

MC PÂTISSERIE DE BOUTIQUE



fiche mise à jour le 26 mars 2024

OBJECTIFS

Réaliser et présenter des fabrications traditionnelles et spécialisées

Spécialités d'entreprise

Spécialités régionales

Réaliser et présenter notamment des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé



MC PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

ORGANISATION

- ⊗ Durée : 1 an
- ⊗ De septembre à juin
- ⊗ 12 semaines de formation
- ⊗ 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- ⊗ Du lundi au vendredi
- ⊗ Lieu : Alençon

ADMISSION

- ⊗ La MC pâtisserie s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP pâtisserie.

POURSUITES D'ÉTUDES

- ⊗ BTM pâtissier
- ⊗ Formation boulangerie

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel technologique et pratique

- ⊗ Sciences appliquées
- ⊗ Arts appliqués
- ⊗ Gestion
- ⊗ Pratique professionnelle
- ⊗ Différents mélanges, pâtes
- ⊗ Crèmes, mousses, appareils à bombe
- ⊗ Petits fours secs, glaces
- ⊗ Entremets boutique sauces et coulis
- ⊗ Desserts de salon de thé, chocolaterie et confiserie
- ⊗ Décors, écritures, bordures, motifs
- ⊗ Technologie

MÉTIERS VISÉS

- ⊗ Ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier- confiseur

OÙ FAIRE SON ALTERNANCE ?

- ⊗ Pâtisserie - glacerie - chocolaterie - confiserie
- ⊗ Boulangerie - pâtisserie
- ⊗ Chocolaterie - confiserie
- ⊗ Glacier - fabricant
- ⊗ Autres entreprises de l'alimentation (traiteur - restaurant)

LES APPORTS DU 3IFA

- ⊗ Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de pâtisserie.
- ⊗ Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- ⊗ Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.
- ⊗ Le pack office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.



3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

ACCESSIBILITÉ
Pour toute information, contactez
notre référente accessibilité, Christelle
Fromont - cfromont@3ifa.fr