



MC
Pâtissier
Glacier
Chocolatier

LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Le pâtissier élabore des pâtisseries, des viennoiseries, des glaces, des chocolats et des confiseries. Fréquemment, il prépare aussi des produits salés (quiches, pizzas...), des buffets traiteurs...

Il est indispensable pour être pâtissier d'exprimer un talent artistique de précision, d'imagination de créativité et de rigueur.

LES PERSPECTIVES D'EMPLOI

Le diplôme de MC pâtissier permet à son titulaire de travailler comme ouvrier qualifié, responsable de production, responsable de laboratoire ou artisan chef d'entreprise.

Ce professionnel de l'alimentation fait carrière dans les pâtisseries artisanales ou industrielles, dans les ateliers des grandes surfaces et dans l'hôtellerie.

LE CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques
- Sciences appliquées
- Communication
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise
- Arts appliqués



MC

Pâtissier Glacier Chocolatier

DIPLÔME

Pâtissier Glacier Chocolatier

LA DURÉE

1 an en Alternance :
1 semaine CFA / 1 semaine entreprise

POSITIONNEMENT

En début de formation un test permet de proposer au jeune et à l'entreprise un parcours de formation adapté

LES CONDITIONS D'ADMISSION :

- Etre âgé de 16 ans à 30 ans
- Etre titulaire du CAP Pâtissier

LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Personnes de 16 à 30 ans
- Demandeurs d'emploi
- Salariés d'entreprise (CIF, Compte personnel de formation, Contrats de professionnalisation ...)

LES DÉROGATIONS OUVERTES

- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé)
- Possibilité d'accueillir sur une période hors cycle

CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr
www.cfa-bourges.fr

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

