

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

## MC5 - CS Pâtisseries de boutique (diplôme de niveau 3) - Code RNCP : 38761

Le titulaire de la mention complémentaire/Certificat de spécialisation « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

### ➤ **CONDITIONS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :**

Être titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un BAC PRO boulanger-pâtissier.

#### **Apprentissage :**

- aux jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'apprentissage.
- aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise sans limitation d'âge.
- aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

**Autres publics :** contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

**Délais d'accès :** en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter

### ➤ **DÉROULÉ**

**Durée de la formation :** 1 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines

**Dates de démarrage de la formation :** de fin août à novembre (nous consulter)

**L'alternance** s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine

**Effectif :** 12 stagiaires

**Rémunération** par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

**Tarif :** 15€ de l'heure

### ➤ **MODALITÉS**

**Modalité pédagogique :** formation en présentiel

**Méthodes pédagogiques mobilisées :** expositive, démonstrative, pédagogie active

**Moyens pédagogiques :** l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

**Modalités d'évaluation durant la formation :** formative, sommative

**Modalité d'évaluation à l'issue de la formation :** examen final

➤ **Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**

Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au

**04 66 62 80 30**

## PROGRAMME DE FORMATION

### **RNCP38761BC01 - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches**

Réaliser les pâtes et appareils

Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées

Transformer les fruits frais et secs

Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils

Assembler les éléments réalisés pour la production

Mettre en valeur la production



OCCITANIE

GARD

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

## RNCP38761BC02 - Optimiser la production en pâtisserie

Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges  
Gérer les techniques selon la fabrication  
Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente  
Planifier sa production  
Suivre et analyser la production  
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Certificateur :  
Ministère de l'Éducation  
nationale et de la Jeunesse

Retrouvez la fiche descriptive  
intégrale de cette certification  
sur France Compétences :

<https://www.francecompetence.fr/recherche/rncp/38761/#ancree5>

Date de l'enregistrement :  
26/03/2024

Echéance de l'enregistrement :  
31/08/2029

### NOUS CONSULTER

 **CMA Formation Nîmes**  
de la Chambre de Métiers et  
de l'Artisanat du Gard  
904 Avenue Maréchal Juin  
30900 Nîmes

 **cfa@cma-gard.fr**  
 **04 66 62 80 30**  
 **Fax : 04 66 62 80 37**



[cma-gard.fr](http://cma-gard.fr)  
Suivez-nous sur les réseaux sociaux



**CMA FORMATION**

 **NÎMES**