

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

(CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION)

## PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Rentrée scolaire 2024/2025



### APPRENTISSAGE

#### PRÉSENTATION & OBJECTIFS

La mention complémentaire (certificat de spécialisation) « Pâtisserie de boutique » est un approfondissement des compétences du Pôle 2 du CAP Pâtissier qui a pour objectif de former des pâtissiers spécialisés dans la production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyages, tartes élaborées et croquembouches.

Ils utilisent les matières premières et les techniques les plus adaptées. Ils organisent et suivent leur production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Ils exercent leur activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

#### COMPÉTENCES /

#### CAPACITÉS PROFESSIONNELLES VISÉES

POLE 1 : PRODUIRE DES ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX ET PETITS FOURS, GÂTEAUX DE VOYAGES, TARTES ÉLABORÉES ET CROQUEMBOUCHES

- Réaliser les pâtes et les 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 par des décors en chocolat, pastillage...

POLE 2 : OPTIMISER LA PRODUCTION EN PÂTISSERIE

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

#### PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans  
Être titulaire : CAP Pâtissier ou Bac Pro Boulanger-Pâtissier

#### MODALITÉS D'ACCÈS

Avoir signé un contrat d'apprentissage.

Formation en 1 an : formation modulaire aménageable en fonction des diplômes et de l'expérience professionnelle.

#### NOMBRE DE STAGIAIRES PAR SESSION

Minimum 5 candidats  
Maximum 12 candidats

#### DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de février 2024.  
Pour une rentrée différée, nous consulter.

#### DURÉE & DATES

Formation d'un an : de septembre 2024 à juin 2025  
12 semaines de formation (420h)

#### LIEU - CONTACTS

MFR La Grange Colombe  
5, rue de la Grange Colombe  
78120 RAMBOUILLET  
01.34.57.15.60  
e : mfr.rambouillet@mfr.asso.fr  
site : www.mfr-rambouillet.fr

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### Enseignements professionnels :

- Travaux pratiques (14 heures/semaine)
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Arts appliqués
- Anglais

### Programme modulaire : en cours d'élaboration

**Un parcours individuel de formation est réalisé suite à un positionnement**

## SUIVI DE L'ACTION

Entretiens formatifs, appels téléphoniques et visites en entreprise, carnet de liaison, IENT...

## COÛT DE L'ACTION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

## MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap ou aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail. (*Référent handicap - Hadidja ABBOU - hadidja.abbou@mfr.asso.fr*)

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Salle de classe dédiée
- Plateau technique
- Effectif de groupe classe restreint : 12 apprentis
- 2 jours de travaux pratiques
- Modularisation de l'enseignement
- Matériel de vidéo projection
- Pédagogie de l'alternance basée sur l'expérience acquise en entreprise



## PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

### Poursuite d'études :

- CAP Boulanger en 1 an
- CAP Chocolatier/Confiseur en 1 an
- CAP Glacier fabricant
- Mention Complémentaire techniques de tour en boulangerie et pâtisserie
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur (BTM)

### Perspectives professionnelles :

- Pâtissier en tant qu'ouvrier qualifié dans une entreprise artisanale, chez un traiteur, dans un restaurant, dans un salon de thé ou dans des laboratoires de la grande et moyenne distribution.
- Création ou reprise d'une entreprise après quelques années d'expérience



## ÉVALUATION DE L'ACTION

Cette formation modulaire est une préparation aux épreuves de la Mention Complémentaire. Chaque apprenti est inscrit à cet examen. Une demande d'habilitation au CCF sera déposée.

### Évaluation des compétences :

Évaluations, examens blancs.  
Grille d'évaluation en entreprise.

### Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".  
Enquête du devenir (insertion professionnelle).

## FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION

Diplôme de la Mention Complémentaire délivré par l'Éducation Nationale en cas de réussite à l'examen. Possibilité de valider un ou plusieurs Bloc de compétences.



## RESPONSABLE DE L'ACTION

Guillaume GRIVEL  
guillaume.grivel@mfr.asso.fr