

Formation

Diplômante	Qualifiante
En alternance	Continue

Mention Complémentaire Pâtissier

Professionnels de la fabrication de pains spéciaux, de viennoiseries, pâtisseries et de produits de restauration rapide (sandwichs, pizzas,...).



FORMATION

Objectifs

- Connaître les qualités des matières premières.
- Savoir déterminer les quantités nécessaires, choisir les techniques de fabrication adaptées, soigner le décor et la présentation.

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 1 an entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne avec une moyenne de 11 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que :

Pratique professionnelle, Technologie professionnelle, Organisation, Sciences appliquées, Arts appliqués, Connaissance de l'entreprise, Anglais.

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut poursuivre son cursus (BTM Pâtissier notamment) ou accéder directement à l'emploi de pâtissier.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- En sortant d'une classe de CAP Pâtissier.

VOS CONTACTS

Responsable pédagogique de filière :

M. Pascal PIERET
pascal.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.25.85

Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET
veronique.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.90.17