Mention complémentaire spécialité pâtisserie de boutique

79% de réussite en 2023

Description

- **Durée :** 1 an, soit 420 heures
- **Type de diplôme :** diplôme de niveau III délivré par le ministère de l'Education nationale
- **Rythme d'alternance :** 1 semaine à l'école, 2 semaines en entreprise
- **Statut :** Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité :** Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes :** Uniquement tenues et matériels professionnels. s
- **Modalité pédagogique :** 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées :** voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/

Admission

Prérequis & modalités d'admission
-Avoir entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
-Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
-Etre titulaire d'un CAP pâtissier, CAP glacier fabricant, CAP chocolatier confiseur, BEP alimentation, option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie
- Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé
Délai d'accès : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

Programme

- **Enseignements :** Production et technologie professionnelle, Conception organisation, Qualité Hygiène Sécurité Traçabilité, Communication et valorisation de la production, Optimisation de la production
  -Matières supplémentaires proposées par le CEPROC : Anglais, Histoire des Arts, Arts appliqués
- **Objectif de la formation :**
- **Modalités d'accompagnement :** Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.
  -Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation :** Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen :** Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap

Perspectives

- **Poursuite d'études :** BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur, CAP en 1 an en boulangerie ou dans une autre filière de l'alimentation.
- **Débouchés professionnels :** Responsable de poste en pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, pâtisserie, restauration, traiteur, moyenne et grande distribution, industrie agroalimentaire.

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 15 février 2024

Inscrivez-vous