

# MC PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉE



## PRÉSENTATION ET OBJECTIF

Diplôme national, la Mention Complémentaire (MC) permet - en une année après le CAP - de délivrer une qualification spécialisée et facilite l'entrée dans la vie active. Ses enseignements - à dominante technique - permettent de compléter et d'affiner les compétences acquises en CAP.

Cette Mention Complémentaire permet se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.).

Le titulaire de ce diplôme est à même de produire un travail de qualité et de l'évaluer.

Il s'occupe aussi de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

## PRÉREQUIS

Diplômes de niveau 3 (CAP ou BEP) en Pâtisserie

CAP Glacier Fabricant

CAP Chocolatier Confiseur

BEP Alimentation option Pâtissier Glacier  
Chocolatier Confiseur

## RYTHME DE L'ALTERNANCE

Cours 1 semaine sur 3 en Centre de Formation

Rentrée annuelle de Septembre à Décembre

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations en Centre de Formation et en entreprise

Passage de l'examen à l'issue de la formation

## DURÉE ET MODALITÉS D'ACCÈS

12 semaines de cours sur 1 an / 420 heures

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

## PUBLIC : OUVERT À TOUS !

Apprenti

Demandeur d'emploi

Salarié

Salarié en contrat de professionnalisation

Autres : nous consulter

Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap

## CONTENU DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Sciences Appliquées à l'alimentation

Connaissance de l'Entreprise

Technologie

Pratique

Arts Appliqués

## DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : pâtisserie, commerce alimentaire, salon de thé.

Évolution possible vers les métiers suivants : Tourier, Entremétier, Fournier, Glacier, Chocolatier, Confiseur et Pâtissier en restauration.

## POURSUITE D'ÉTUDES

BTM Pâtissier

BTM Chocolatier

BAC PRO Boulanger / Pâtissier (entrée directe en 1<sup>ère</sup>)

Encadrant d'Entreprise Artisanale après CAP + 5 ans d'expérience professionnelle

## INFOS PRATIQUES : LES + DE L'URMA

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier

Possibilité de parcours individualisé sur dossier

## LIEUX DE FORMATION

URMA LOIRE-ATLANTIQUE

Ste Luce/Loire - 02 40 18 96 96

urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

Saint-Nazaire - 02 28 54 17 01

urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA MAINE-ET-LOIRE

Angers - 02 41 22 61 56

urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA MAYENNE

Laval - 02 43 64 11 00

urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA SARTHE

Le Mans - 02 43 50 13 70

urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA VENDÉE

La Roche/Yon - 02 51 36 53 00

urma85@artisanatpaysdelaloire.fr