

LA MENTION PÂTISSERIE

en contrat d'Apprentissage ou de professionnalisation
au CIFA de l'Yonne

UNE FORMATION RÉMUNÉRÉE EN ALTERNANCE

*Vous avez obtenu le CAP Pâtissier, vous voulez poursuivre votre formation dans ce secteur professionnel, et vous spécialiser davantage ...
Vous maîtrisez bien les bases de la pâtisserie, vous êtes sensible au mélange des saveurs, des textures, vous êtes créatif, vous avez du talent pour la présentation et le dressage, la mise en valeur des productions...
Vous voulez travailler la chocolaterie, la confiserie, exploiter au mieux les matières premières, le sucre, le chocolat, les fruits...
Vous disposez avec cette mention d'une formation spécialisée reconnue qui va vous permettre de vous positionner au mieux sur le marché du travail, dans un secteur où les offres sont nombreuses, en France comme à l'étranger.*



QUELLE FORMATION ?

Ouverte aux jeunes de 16 à 26 ans titulaires d'un C.A.P. Pâtissier ou d'un BEP Alimentation option pâtisserie, elle est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier. Cette formation qualifiante en Alternance répond aux besoins de recrutement des professionnels de l'Alimentation. Elle est mise en oeuvre dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage en 1 an et elle est sanctionnée par un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 5.

LE TRAVAIL DU PÂTISSIER

Le candidat à cette mention réalise des fiches techniques de fabrication : organisation du poste et réalisation des productions (mélanges traditionnels, mélanges adaptés, mélanges meringués, différentes crèmes, différentes pâtes, mousses, appareils à bombe, petits fours secs, glaces, fruits givrés, sauces et coulis, desserts de salon, chocolaterie, confiserie (masses, bonbons, nougatine). assemblages, décors, dressage, contrôle qualité - mise en application des principes d'esthétique appliquée à la pâtisserie: forme, volume, couleur, décor, thématique, conception...

QUEL CONTENU ?

Cette formation comprend une formation professionnelle dans les domaines suivants : Arts Appliqués Sciences Appliquées (nutrition, hygiène, réglementation) - Connaissance de l'entreprise - Organisation du travail - Technologie générale (éducation sensorielle, connaissance des produits de base et secondaires) -Technologie professionnelle (desserts de salon de thé et restaurant, mousses, crèmes, glaces, confiseries, chocolats) - Commercialisation - Communication - Construction d'un dossier professionnel.

QUELS DÉBOUCHÉS ?

Le stagiaire diplômé pourra accéder à plusieurs postes hiérarchisés dans divers types d'entreprises artisanales (pâtisserie, restaurant, salon de thé) ou du secteur agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie...), dans la grande ou moyenne distribution ou encore dans la restauration de collectivités. Il pourra aussi compléter sa formation (autre CAP) ou encore poursuivre la filière vers un niveau supérieur (Bac pro, BM, BTM).



CIFA de l'Yonne - 3, rue Jean-Bertin Auxerre
Service recrutement 03 86 42 04 58
communication@cifayonne.com
www.cifayonne.com

QUEL PROFIL ?

- L'habilité manuelle, le sens artistique, la créativité, le goût des formes et des couleurs, mais aussi la rigueur et le sens de l'organisation sont les qualités indispensables à l'exercice de ce métier, qui demande par ailleurs une hygiène irréprochable, une bonne condition physique et un solide sens commercial.