

# Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées (MC PGCCS)

## Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser des desserts, chocolats et confiseries de qualité avec des techniques maîtrisées et un savoir faire reconnu.
- S'occuper de la gestion de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits.
- S'occuper de l'entretien du matériel et des équipements.
- Répondre à des commandes exceptionnelles.
- Produire un travail de qualité avec inventivité et créativité.

## Entreprises d'accueil

Entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration comme les salons de thé.

## Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : CAP Pâtissier ou Bac Professionnel Boulanger Pâtissier.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance. Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes.

## Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Formation par apprentissage

**Code diplôme**      **Code RNCP**  
010 221 04              6895

### Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

### Durée de la formation

420 heures (sur 1 an).

### Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

### Rythme de l'alternance

En moyenne : 1 semaine sur 3 en UFA.

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad  
38340 VOREPPE  
04 76 50 25 73  
ufa@portesdechartreuse.org  
accueil@portesdechartreuse.org  
www.portesdechartreuse.org

## Contenu de formation

Matières professionnelles
Pratique professionnelle
Technologie
Sciences appliquées
Arts appliqués à la profession
Environnement économique et Juridique
Communication, Commercialisation
Anglais

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



## Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>E1 : Pratique professionnelle ; arts appliqués</b>	10	Ponctuel Pratique	Ecrit durée : 4h30
<b>E2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)</b>	4	Ponctuel	Ecrit durée : 1h30
<b>E3 : Evaluation des activités en milieu professionnel</b>	3	Ponctuel	Oral durée : 30 min

\* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

## Références

	2019	2018	2017
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>87,06%</b>	<b>83,99%</b>	<b>83,01%</b>
• CAP / CAPA / MC / TP/ DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• BTS / BTSA titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>Résultats enquête en cours</b>	<b>82%</b>	<b>80%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>	<b>NC</b>
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>87%</b>	<b>88%</b>	<b>Non mesuré</b>

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- CAP Chocolatier Confiseur
- BTM Pâtisserie

### Débouchés professionnels :

Le pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, titulaire de la mention complémentaire, peut intégrer directement la vie active. Après quelques années d'expérience, il peut prétendre à des fonctions de tourier, entremétier, glacier, chocolatier, confiseur, pâtissier en restauration. Il peut également créer ou reprendre une entreprise.

## Modalités financières

### Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 7 682 €

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78 %*	100 %*

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

### Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
  - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
  - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
  - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
 À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

## Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Dates de la formation

Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
2020 - 2021	01/09/2020	30/06/2021

### Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2020

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement\* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : en provenance de Grenoble ou de Voiron
- Gare SNCF de Voreppe à proximité (5 min à pied).

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

Participation à des concours

### • Restauration

- Cantine / self sur place
- Cafétéria sur place
- Restaurant d'application sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

Internat sur place

## Matériel / Équipement

- Laboratoires de pâtisserie
- Cuisines pédagogiques
- Restaurants d'application

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad  
38340 VOREPPE  
04 76 50 25 73  
ufa@portesdechartreuse.org  
accueil@portesdechartreuse.org  
www.portesdechartreuse.org

### CFA de rattachement :

Le CFA CréAp et ActiFormation fusionnent pour devenir Aktéap



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 Caluire et Cuire  
04 72 10 94 07  
contact@akteap.cneap.fr  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026