Le Fontanil
CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

MENTION COMPLÉMENTAIRE

PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉES

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de cette Mention complémentaire est un ouvrier très qualifié. Il réalise et présente des fabrications traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé. Il est capable de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire en autonomie un travail de qualité.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h à raison de 12 semaines au CFA
en alternance avec l'entreprise.

Durant cette année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

· Avoir entre 16 et 29 ans
· Être titulaire au minimum : CAP Pâtissier ou CAP Glacier ou CAP Chocolatier ou BEP Alimentation option pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
· Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionalisation

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1ère année	27%	43%	53%	100%
2ème année	39%	51%	61%	
3ème année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées – Code diplôme 01022110 - · Niveau 3 · - RNCP 37316 · Ministre de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Durée
Pratique professionnelle	176h/an	CCF	Pratique et écrite	10	4h30
Arts appliqués	24h/an		Ecrite		30 mn
Evaluation de l'activité professionnelle ***Préparation de dossier***	24h/an		Orale et écrit	3	15 min
Etude d'une situation professionnelle		Ponctuelle	Ecrite	4	1h30
• **Technologie**	36h/an				
• **Sciences appliquées**	36h/an				
• **Gestion appliqué**	36h/an				
LV1 Anglais	24h/an	Non Noté			
Education physique et sportive	40h/an				
Travail d'alternance	24h/an				

*CCF : Contrôle en cours de formation

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- BTM Pâtissier (2 ans)
- CAP Boulanger (2 ans
- CAP Chocolatier)

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry
Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports»
Arrêt «Saint-Alban Centre»
Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite