M.C. PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉE

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le titulaire de cette MC sera capable de réaliser de présenter des fabrications traditionnelles et spécialisées. Il réalisera, présentera des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.



CONTENU DE LA FORMATION



DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique

À SAVOIR

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans et être titulaire d'un CAP Pâtissier.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 1 an en alternance avec 240 heures au CFA.

Âge de l'apprenti(e)	Salaire
De 18 à 20 ans	64% du SMIC
21 ans et plus	76% du SMIC

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- B.P. Pâtisserie
- Brevet de Maîtrise en Pâtisserie
- CAP Boulanger en 1 an (proposé à IFI 03)

RDV sur www.ifi03.com

INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER
Association loi de 1901
11, route de Paris • 03000 AVERMES
Tél : 04 70 35 13 50 • Fax : 04 70 35 13 54
Contact : secretariat@ifi03.com • Site : www.ifi03.com