



IFA
B O U R G E S

**INSTITUT
DE FORMATION
EN ALTERNANCE**

MC (Mention Complémentaire)
**PÂTISSIER
GLACIER
CHOCOLATIER**

- Niveau : 3
- Durée de la formation : 1 an
- Heures de formation : 400 heures
- Rythme de la formation : 13 stages à l'IFA et le reste en entreprise
- Capacité d'accueil maximale : 16
- Taux de réussite : 100%
- Code RNCP : 6895



POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Brevet de Maîtrise (Niveau 5).
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier (Niveau 4).



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Ouvrier(ère) qualifiée.
- Responsable production.
- Responsable de laboratoire.
- Artisan chef d'entreprise.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser et présenter des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées (spécialités d'entreprise, spécialités régionales, ...).
- Organiser et présenter des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.
- Réaliser des moulages en chocolat.
- Réaliser des spécialités salées.

✓ COMPÉTENCES VISÉES

- Avoir un talent artistique de précision.
- Avoir de l'imagination et de la créativité.
- Être rigoureux(se).

🔍 CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique professionnelle.
- Sciences appliquées.
- Dossier d'activité professionnelle.
- Technologie.
- Arts appliqués.

📄 MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

• Méthodes pédagogiques :

Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.

• Méthodes d'évaluations :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

• Validation par bloc de compétences : non

• Équivalence / Passerelle :

Pas d'équivalence complète.

Études de dossier et réponses individualisées.

💰 COÛT DE LA FORMATION

• Estimé à 7682€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1^{er} équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.

• Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.

• «Aide unique aux employeurs» possible.

📅 MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

• **Session** : une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.

• **Contrat** : apprentissage ou professionnalisation.

• **Prérequis** : le candidat doit être titulaire d'un CAP Pâtissier (Niveau 3).

• Candidature & Délais d'accès :

Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

♿ SITUATION DE HANDICAP

• **Admission** : pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.

En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

⊕ LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne B Agglobus.

✉ CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr



Institut de Formation en Alternance

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr

www.ifabourges.fr

SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

