

# MC PÂTISSERIE SPECIALISEE



[www.corot-formations.com](http://www.corot-formations.com)  
[recrutement@corot-formations.com](mailto:recrutement@corot-formations.com)  
04.91.21.57.00

## Prérequis

Avoir un CAP Pâtissier ou un BAC Professionnel boulanger/pâtissier.

## Objectifs

Approvisionner, et gérer les stocks de marchandises

Réaliser des productions traditionnelles et spécialisées

Présenter et mettre en valeur des produits finis commercialisés

## Aptitudes

Respect des usages de l'entreprise, des règles d'hygiène et de sécurité

Autonomie et responsabilité dans l'exécution des tâches

Rigueur dans l'exécution des tâches

## Compétences

Réceptionner, stocker et approvisionner les stocks

Approvisionner, organiser et produire dans le cadre des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité

Commercialiser, communiquer et présenter les produits finis

## Durée

400 heures de formation/année de formation

## Délais d'accès

1 mois

## Méthodes mobilisées

Le cours magistral

La démonstration

La synthèse

Le coaching

## Modalités d'évaluation

1 Evaluations intermédiaire/bloc de compétences

1 Evaluation finale /bloc de compétences

Examen final en fin de formation.

## Accessibilité

Evaluations intermédiaires en cours de formation

Établissement aux normes PMR (Public à Mobilité Réduite).

## Poursuite d'études

Brevet technique des métiers de Pâtissier

## Métiers accessibles

Pâtissier

Glacier

Chocolatier

Confiseur

## Accueil des personnes en situation de handicap

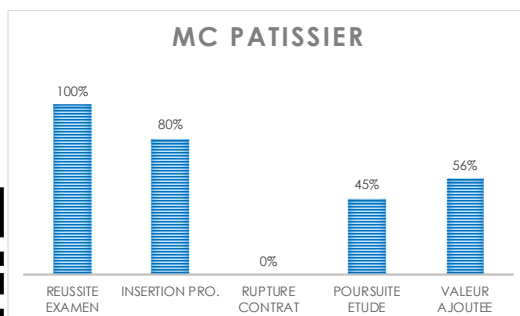
Pour les personnes en situation de handicap, une approche adaptée est proposée.

## Contact référent handicap :

Jonathan TCHERTCHIAN

[jonathan.tchertchian@corot-formations.com](mailto:jonathan.tchertchian@corot-formations.com)

04.91.21.57.00



Actualisé au 22/04/2021