

CERTIFICAT DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES - PATISSERIE

Formation Continue pour semi professionnels ou passionnés

CERTIFICAT NIVEAU V EDUCATION NATIONALE FRANCAISE

VOUS AVEZ UN PROJET PROFESSIONNEL ?

- ✓ Vous êtes passionné par les métiers du luxe, pâtissier, chocolatier, glacier ou confiseur ?
- ✓ Les grands noms de la pâtisserie (Pierre Hermé, Yves Thuries, Christophe Michalak, Christophe Adam, Patrick Roger en autres) vous inspirent ?
- ✓ Vous travaillez déjà mais vous n'avez pas suivi de formation diplômante ?
- ✓ Vous recherchez une formation pour maîtriser les fondamentaux techniques du métier de pâtissier ?
- ✓ Vous recherchez une reconversion professionnelle ?
- ✓ Vous recherchez une formation en temps partiel menant à un diplôme professionnel Français ?
- ✓ Cette formation, première à l'Ile Maurice, est la vôtre.



LES ATOUTS DE CETTE FORMATION

- ✓ Diplôme professionnel Français
- ✓ Une démarche professionnalisante favorisant l'apprentissage du métier de pâtissier
- ✓ Enseignement dispensé par une équipe internationale à l'Ile Maurice
- ✓ Légitimité académique (diplôme Français) et légitimité professionnelle (support du réseau mondial des Escoffiers)
- ✓ Formation technique complète renforçant l'employabilité et l'entrepreneuriat
- ✓ Formation en processus d'accréditation avec la Mauritius Qualification Authority (M.Q.A)
- ✓ Formation délivrée par l'Institut Escoffier (Ile Maurice) sous l'égide du gouvernement français

LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES PAR CETTE FORMATION



Cette formation diplômante permet au participant de :

- ✓ S'approvisionner en matières premières
- ✓ Connaître les produits
- ✓ Produire et transformer les matières premières
- ✓ Développer une expertise technique
- ✓ Appliquer les exigences de la « qualité totale »

www.escoffier-institut.com

Tel : (230) 59 33 31 80

CONTENU DE LA FORMATION

- ✓ Le C.C.P est un certificat conçu par le gouvernement français pour répondre aux exigences de la profession à l'île Maurice
- ✓ Les thématiques abordées lors de cette formation sont :
 - ✓ La connaissance des produits
 - ✓ L'approche sensorielle et artistique dans le métier de pâtissier
 - ✓ Réalisation des mélanges (pâtes, biscuits, crèmes, sucre...) et produits d'accompagnement
 - ✓ Mise en œuvre, assemblage et valorisation des produits fabriqués « maison » et/ou semi-élaborés
 - ✓ Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication (traditionnelle, semi-industrielle et/ou industrielle)
 - ✓ Conduite des fermentations et des cuissons
 - ✓ Suivi de l'évolution des produits tout au long de la fabrication
 - ✓ Réalisation pour tout ou partie des opérations de finition et de décor (glaçage, nappage, sucre etc)
 - ✓ Toxicologie alimentaire



INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ L'Institut Escoffier se situe à Saint Pierre, Moka, cœur de l'île Maurice
- ✓ Infrastructure de plus de 1500 mètres carrés au stade initial
- ✓ Le plateau technique comporte un laboratoire de cuisine, de pâtisserie / boulangerie, mixologie / café, un comptoir de réception, master class, et restaurant d'application...

ACCÈS ET DURÉE DE LA FORMATION

- ✓ Durée en formation continue : 9 mois, soit 300 heures à l'Institut Escoffier
- ✓ Possibilité de développer la formation chez le client
- ✓ L'accès à la formation : Fin de la III ème (système éducatif français / fin la Form IV système éducatif mauricien), expérience professionnelle et entretien
- ✓ Entrées : Octobre et avril de l'année en cours



QUE FAIRE APRÈS LA FORMATION ?



- ✓ Cette formation professionnalisante favorise l'insertion sociale et professionnelle à travers l'accès à l'emploi et/ ou l'entreprenariat
- ✓ Les détenteurs du C.C.P peuvent poursuivre leurs formations professionnelles soit en s'inscrivant en C.C.P Science et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration, C.C.P S.T.H.R (niveau bac professionnel) pour accéder aux études universitaires à l'Institut Escoffier ou en participant à des ateliers de perfectionnement de l'Institut Escoffier.