



# ESCOFFIER

Institut International du Luxe  
Tourisme & Arts Culinaires  
Ile Maurice



## ESCOFFIER GLOBAL CERTIFICAT DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

### - PÂTISSERIE Formation à temps plein ou à temps partiel

CERTIFICAT NIVEAU V SYSTÈME ÉDUCATIF FRANÇAIS ET DIPLÔME DE NIVEAU 2 DU SYSTÈME ÉDUCATIF BRITANNIQUE

#### 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 ou à temps plein menant à un diplôme professionnel Français et Anglais ?
- ✓ Cette formation, première à l'Ile Maurice, est la vôtre.



#### LES ATOUTS DE CETTE FORMATION

- ✓ Diplôme professionnel Français et Anglais
- ✓ 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 Anglais) et légitimité professionnelle (support du réseau mondial de l'Organisation Mondiale de la Gastronomie)
- ✓ Formation technique complète renforçant l'employabilité et l'entreprenariat
- ✓ Formation en processus d'accréditation avec la Mauritius Qualification Authority (M.Q.A)
- ✓ Formation délivrée par l'Institut Escoffier (Ile Maurice) avec l'Organisation Mondiale de la Gastronomie (O.M.G), et Confederation of Tourism and Hospitality (C.T.H)

#### 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](http://www.escoffier-institut.com)

Tel : (230) 59 33 31 80

## CONTENU DE LA FORMATION

- ✓ Le C.C.P Global est un certificat conçu par le gouvernement français et britannique pour répondre aux exigences de la profession à l' Ile Maurice et Britannique et à travers le monde.
- ✓ 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, chocolat etc)
- ✓ Toxicologie alimentaire



## INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ L'Institut Escoffier se situe à Saint Pierre, Moka, cœur de l' Ile 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 : de 6 à 9 mois, soit 300 heures à l'Institut Escoffier.
- ✓ Possibilité de développer la formation chez le client
- ✓ L'accès à la formation : Fin du brevet (système éducatif français / fin la Form III, IV, V système éducatif mauricien), motivation 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 au C.C.P 2 (niveau bac professionnel) pour accéder aux études universitaires à l'Institut Escoffier ou en participant à des ateliers de perfectionnement de l' Institut Escoffier.