

Mention complémentaire boulangerie spécialisée

MCBS

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectifs de formation

À l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée sera capable de concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il sera capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.

Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

Il prendra en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre 1400 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Contacts

Programme

Compétence I - Organiser

Approvisionner les postes de travail
Organiser sa production
Surveiller l'état du stock

Compétence II - Réaliser

À partir de sa propre fiche technique, réaliser la production de :

- produits de panification
- produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson
- garnitures et crèmes
- décors boulangers

Assurer les cuissons

Appliquer un plan de nettoyage

Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels

Compétence III - Contrôler

Contrôler la qualité des matières premières
Contrôler les phases de sa production
Contrôler les produits finis

Compétence IV - Communiquer

Transmettre les besoins sur l'état du stock
Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits
Appréécier la pertinence des remarques du personnel de vente
Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Les conditions d'admission

Prérequis

Grande disponibilité / bonne endurance physique / souci de l'hygiène / goût du travail bien fait et de l'innovation / sens de l'organisation

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, CQP (Niv. 3) ↔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Nos réseaux, certifications et référence



Nos partenaires



Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans. Titulaire du CAP boulanger ou Bac pro boulanger pâtissier.

Perspectives métiers

Possibilité d'emploi à l'étranger.

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : MC boulangerie spécialisée

Code CPF : 239411

Code RNCP : 701

Date et mise à jour des informations : 07/11/2019

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr