

Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée MC

ALTERNANCE

Objectifs de formation

Après avoir sélectionné les matières premières, le boulanger prépare les différentes pâtes (pains et viennoiseries), et les pétrit. Une fois levées, elles sont façonnées, avant de passer au four. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

La formation MC Boulangerie spécialisée permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor de boulanger,
- Conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité,
- Travailler en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication,
- Prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

Infos pratiques

Durée

1 Année(s)

Tarif(s)

Public apprenti : formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salarié en professionnalisation :
tarif horaire : entre 14 € et 18 €. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut.

Contacts

CHEMIN SOPHIE Orientation & Recrutement (Fougères)

sophie.chemin@cma-bretagne.fr 06 33 51 74 65

DEVRAND-LE MOAL BÉNÉDICTE Assistante Formation (Bruz)

benedicte.devrand@cma-bretagne.fr 02 99 05 45 59

GILETTE CORINNE Assistante Formation (Fougères)

corinne.gilette@cma-bretagne.fr 02 99 94 58 81

PIASANTIN VIRGINIE Orientation & Recrutement (Bruz)

virginie.piasentin@cma-bretagne.fr 06 79 05 48 44

Programme

Enseignements généraux

- Communication

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Gestion
- Commercialisation
- Tutorat

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Boulanger, Bac Pro Boulanger Pâtissier

Modalités de recrutement

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. - Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. - Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. - Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.

➔ **Niveau de sortie :** Niveau 3

Sessions

Bruz

- A minima 400h, parcours en 1 an. Réduction de durée suivant profil.

Fougères

- A minima 400h, parcours en 1 an. Réduction de durée suivant profil.

Le parcours de formation

Modalités d'évaluation

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation - Participation à des projets pédagogiques - Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques - Épreuves ponctuelles en fin de formation

Modalités pédagogiques

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus - Visite en entreprise par l'enseignant tuteur - Séance de tutorat à chaque période au campus - Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique - Supports de formation numériques

Modalités d'entrée

Qualités et profils requis - Bonne dextérité

- Précis et minutieux
- Créatif
- Aisance relationnelle
- Bonne résistance physique
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées

- Boulangerie artisanale
- Rayon boulangerie en GMS

Nous contacter

Perspectives métiers

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution. Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

Poursuite d'études

Brevet Professionnel Boulanger : BP

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Mention complémentaire boulangerie
spécialisée

Date et mise à jour des informations : 12/02/2024

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