

Mention Complémentaire Technique du tour en boulangerie et en pâtisserie

MC

NOUVEAUTÉ

ALTERNANCE

Objectifs de formation

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

La formation Mention Complémentaire Pâtisserie boulangère permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Perfectionner les fabrications à base de pâtes et des appareils de garnitures les plus courants,
- Faire et parfaire des produits essentiels comme les viennoiseries, tartes, produits feuilletés salés ou sucrés.

Programme

Enseignements professionnels

- Pratique professionnelle
- Pétrissage, tourage, laminage et mise en forme des pâtes
- Confection des produits finis (crèmes, appareils, garnitures, montage, cuissons et finitions)
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Gestion durable des ressources
- Approfondissement des règles d'hygiène et de sécurité au travail
- Optimisation et suivi de la production

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

Infos pratiques

 Durée

1 Année(s)

Contacts

CHEMIN SOPHIE Orientation & Recrutement (Saint-Malo, Bruz)

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

DEVRAND-LE MOAL BÉNÉDICTE Assistante Formation (Saint-Malo, Bruz)

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

PIGEON EVELYNE Assistante Formation (Saint-Malo)

evelyne.pigeon@cma-bretagne.fr 02 99 40 69 56

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier, CAP Boulanger, Bac Professionnel Boulanger Pâtissier. Nous consulter

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

Saint-Malo

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

Bruz

- 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 - Examens en CCF et en 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 & profils requis- Créatif

- Minutieux, précis et rigoureux
- Goût développé
- Sens de l'esthétique
- Capacité d'organisation
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à gérer son temps et à être rapide
- Bonne résistance physique et gestion du stress
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées

- Entreprise artisanale de boulangerie, pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie
- Laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente
- Fournil ou laboratoire en grande surface alimentaire
- Entreprise traiteur Établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication à base de produits à base de pâtes

Nous consulter

Perspectives métiers

Ouvrier spécialisé en pâtisserie et/ou en boulangerie dans une boulangerie-pâtisserie artisanale, de GMS ou en restauration. Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

Poursuite d'études

Brevet Professionnel Boulanger : BPMention Complémentaire Boulangerie Spécialisée : MC
Brevet technique des métiers Pâtissier confiseur glacier traiteur : BTM
Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier-Confiseur 1 an : CAP
CAP Glacé Fabricant en un an : CAPMention Complémentaire Pâtisserie en boutique : MC

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Mention complémentaire Techniques du
tour en boulangerie et en pâtisserie

Date et mise à jour des informations : 12/03/2024

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