



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

Réf : FL_AL_18

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Le(la) titulaire de la Mention Complémentaire boulangerie spécialisée réalise des produits de panification, viennoiserie et décor boulanger en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels lors de la fabrication.



Formation
certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Être titulaire du CAP Boulanger ou
- Bac Pro Alimentation



OBJECTIFS :

- Perfectionner sa technique pour fabriquer des produits de panification, des produits de viennoiseries, des crèmes et garnitures, des décors boulangers,
- Présenter et mettre en valeur les produits,
- Approvisionner les produits nécessaires aux productions,
- Vérifier la conformité des produits finis,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier(e) spécialisé(e) Boulanger(e) dans une entreprise artisanale, ou une grande et moyenne surface, ou encore dans l'industrie agro-alimentaire.



EFFECTIFS

14 personnes
par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :
Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :
Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle et Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



En entreprise

- Réaliser les fabrications en boulangerie et viennoiserie,
- Réaliser le contrôle de ses fabrications,
- Mettre en valeur les produits,
- Participer à l'approvisionnement des matières premières,
- S'intégrer dans une équipe et s'appropriier l'organisation.



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,
- Mobilité européenne,
- Préparation aux concours.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

BP BOULANGER

FORMATION

CAP PÂTISSIER

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex
05 57 22 57 22
www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Financé par
l'Union européenne

