

Filière farine / Métiers de la boulangerie

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Présentation et objectif

Le boulanger exploite la diversité des farines pour élaborer pains et viennoiseries, de formes, de poids et de goûts variés. La modernisation des outils (pétrin, chambre à fermentation, four) facilite aujourd'hui la tâche du boulanger, mais sa connaissance des matières premières, leur dosage exact, sa maîtrise des procédures de fabrication relèvent d'un savoir-faire exigeant qui se renouvelle constamment.

La Mention Complémentaire (MC) se prépare en un an après certains CAP ou Bac Pro. Elle permet de se spécialiser dans un domaine en particulier. La **MC Boulangerie Spécialisée** permet de renforcer les compétences techniques de la Boulangerie acquises lors d'une première certification.

Pré-requis

Cette formation est accessible à des candidats déjà titulaires d'un diplôme de qualification professionnelle de niveau 3 ou de niveau 4, après étude de la candidature par le CFA.

Public

Jeunes de 16 à 29 ans en contrat d'apprentissage, et sans condition d'âge pour les travailleurs en situation de handicap,
Salariés en contrat de professionnalisation, sans condition d'âge,
Salariés en reconversion, engagés dans un Projet de Transition Professionnelle ou bénéficiaires d'un dispositif PRO-A,
Demandeurs d'emploi en reconversion bénéficiaire d'un financement.

Compétences visées

Le titulaire de la Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée conçoit et fabrique pains, viennoiseries, crèmes et garnitures. Il évalue le coût des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis.

Ses enseignements - à dominante technique - permettent de compléter et d'affiner les compétences acquises en CAP.



Durée

1 an en alternance : X en CFA et Y heures en entreprise
Possibilité d'adapter la durée des parcours.

Rythme

12 semaines de formation par an au CFA soit X heures

Accès et délai d'accès à la formation

Accessible tout au long de l'année

Rémunération

La rémunération de l'apprenant diffère en fonction de la typologie du public.
Renseignez-vous auprès du CFA.

Coût pédagogique

Le coût du matériel et de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO.
Renseignez-vous auprès du CFA.



Avec
le réseau des ,
l'Artisanat normand a de l'avenir

Contenu de la formation

Formation générale : Expression française ; Gestion- Législation

Formation professionnelle théorique : Sciences appliquées à l'alimentation, nutrition, hygiène, réglementation ; Technologie professionnelle ;

Pratique professionnelle

Méthodes pédagogiques

Modalités :

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

Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques

Partage d'expérience

Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Suivi pédagogique et évaluation des acquis :

Un conseil de classe par semestre et un bulletin de notes

Livret de suivi ou d'apprentissage

Suivi de l'apprenant via un portail accessible sur Internet

Visites en entreprises

Modalités d'évaluation et validation des blocs de compétences

Évaluations ponctuelles au cours de l'année

Débouchés vers l'emploi

Accès direct à l'emploi en boulangerie, dans la grande distribution en entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

L'insertion professionnelle est bonne si le candidat obtient son diplôme et s'il est mobile. Ces deux conditions remplies, il peut travailler en tant que salarié en France ou à l'étranger, afin d'acquérir de l'expérience puis créer son entreprise.

Poursuite de formation

Ce diplôme permet d'accéder à une qualification supérieure : un brevet professionnel (BP) Boulanger, un certificat de qualification professionnel (CQP) Tourier, un bac Pro ou à une diversification des compétences en pâtisserie, chocolaterie, glacerie ou confiserie par exemple.

Passerelles

Le titulaire d'une MC Boulangerie Spécialisée peut acquérir en un an un CAP Pâtissier ou entrer directement en 1^{ère} professionnelle Bac Pro Boulanger Pâtissier.

Les + de nos CFA

- Accompagnement à l'orientation, découverte des métiers (prépa apprentissage, stages, Journées Portes Ouvertes...),
- Accompagnement pour trouver une entreprise d'accueil,
- Mobilité à l'international,
- Préparation aux concours (Meilleurs Apprentis de France, Olympiades des Métiers, etc.),
- Projets socio-éducatifs et citoyen,
- CFA Numérique,
- Accompagnement social.



Retrouvez-nous sur
www.cma-normandie.fr

Où se former ?



CIFAC

2, rue Claude Bloch - CS 25059

14077 **CAEN** Cedex 5

02 31 53 25 30

contact@cifac.fr



IFORM

3 rue Pasteur - BP 415

50204 **COUTANCES** Cedex

02 33 76 70 50

iform@artisanat50.fr



CFA CMA76

Site Le Havre

78/79 rue Hilaire Colombel

76600 **LE HAVRE**

02 35 06 38 88

cfalehavre@cma76.fr

