

POLE METIERS DE BOUCHE

MC BOULANGERIE SPECIALISEE

en 1 an

Parole d'apprenti : " Le façonnage des blés d'or "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA
(35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être
fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1^{er}
novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr,
onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos
entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année
scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la
signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni
après inscription définitive. Le service développement de
l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les
entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux
personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre
site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des
apprenants porteurs de handicap »

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- la conception et réalise des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger,
- les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité,
- les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Vente, commercialisation
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJS
- Chef d'œuvre

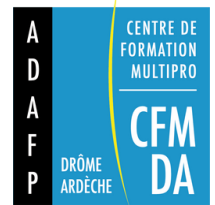
POURSUITES DE FORMATION

- BP Boulanger (possible au CFA)
- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- MC Pâtisserie boulangère
- Bac professionnel Boulanger pâtissier

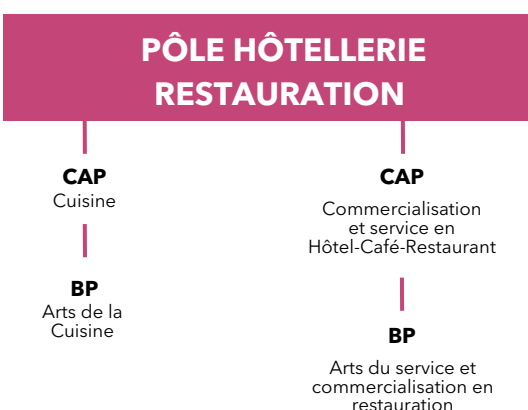
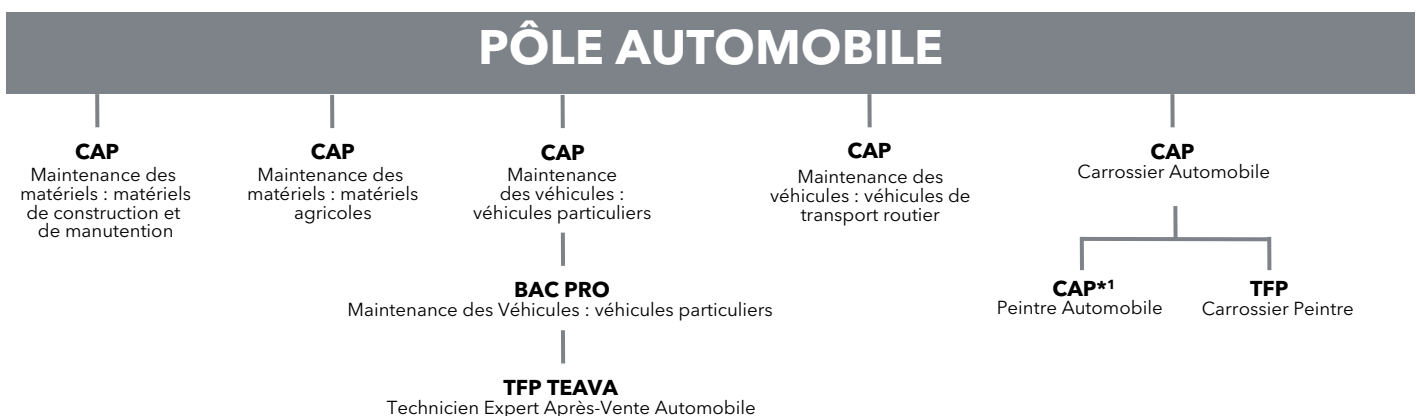
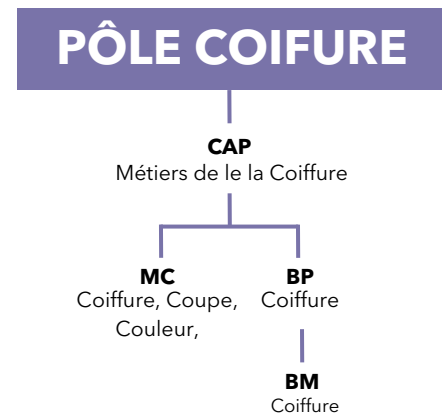
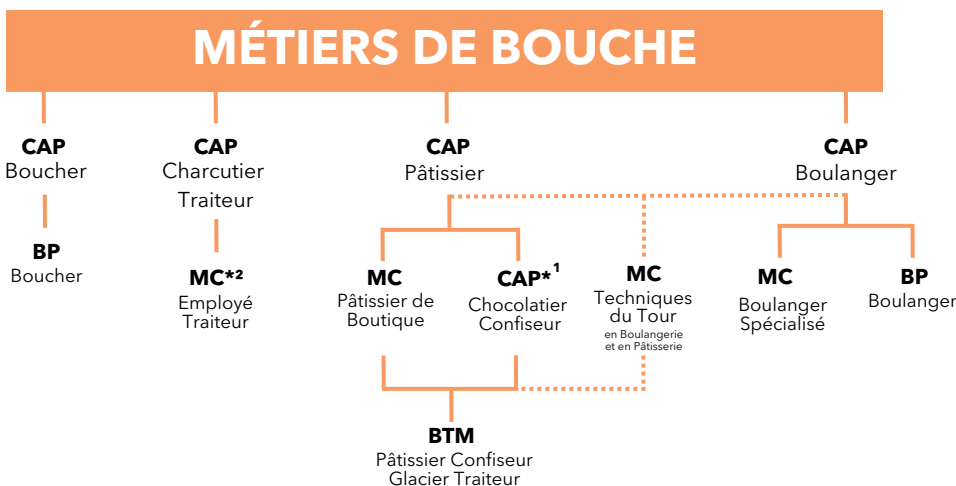
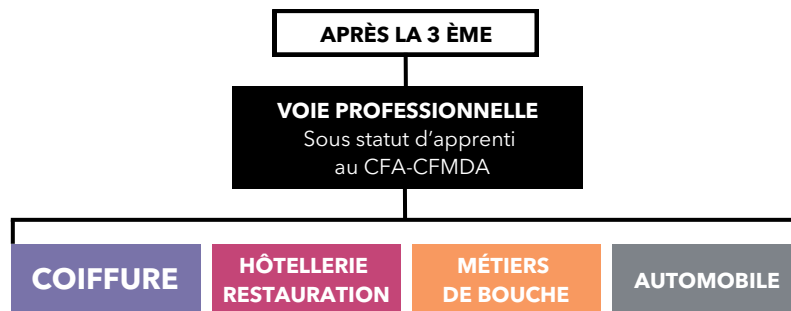
**Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée
est amené à exercer son activité de service dans les :**

- boulangerie artisanale et industrielle,
- boulangerie intégrée en grande surface

NOS FORMATIONS



ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



CAP
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

BAC PRO
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

MC
Mention complémentaire

TFP
Titre à Finalité professionnelle

BTM
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

BP
Brevet Professionnel (Niveau 4)

BM
Brevet de maîtrise

***1** Formation en 1 an

***2** Accessible après tous les
CAP des métiers de bouche
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE