

POLE METIERS DE BOUCHE

MC TECHNIQUE DU TOUR

en Boulangerie et Pâtisserie 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 :

- réalise des fabrications de produits à base de pâtes : élaboration, confection des produits finis...
- optimise la fabrication de produits à base de pâtes : choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre, optimisation et suivi de la production.
- connaît les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES.

Pratique : réalisation de fabrication à base de pâtes, optimisation de la fabrication des produits.
Technologie appliquée.

SAVOIRS ASSOCIES.

Sciences appliquées.
Gestion appliquée.

PUBLIC ET PRE REQUIS

CAP Pâtissier
CAP Boulanger
Bac Pro Boulanger Pâtissier

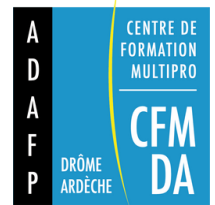
POURSUITES DE FORMATION

MC Employé traiteur (possible au CFA)
MC Pâtisserie de boutique (possible au CFA)
BP Boulanger (possible au CFA)

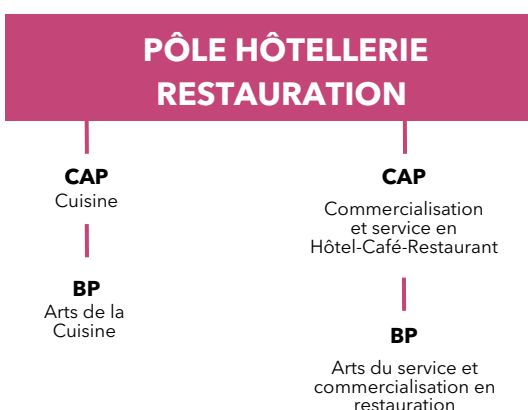
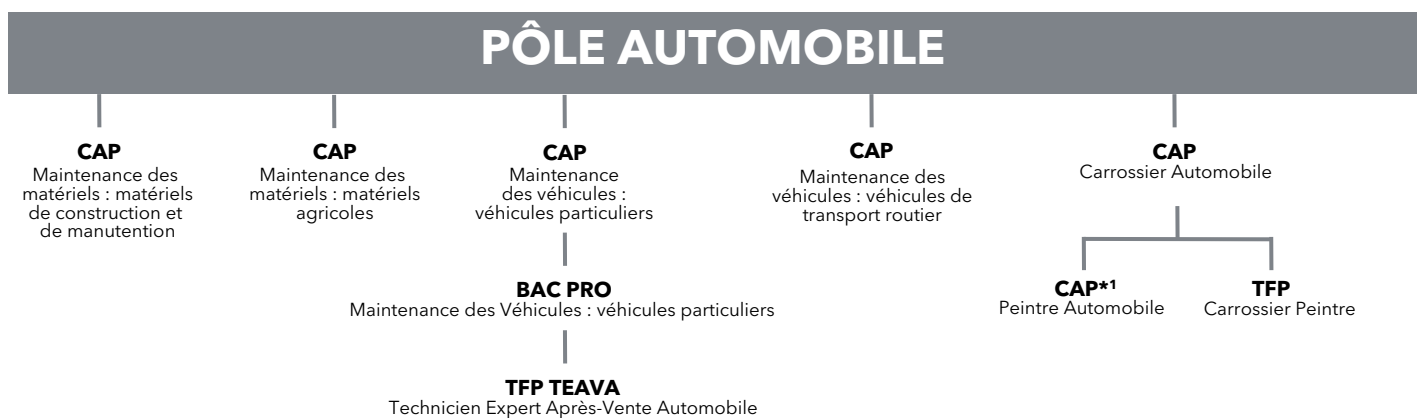
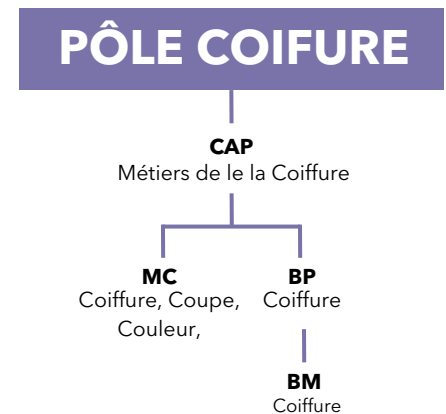
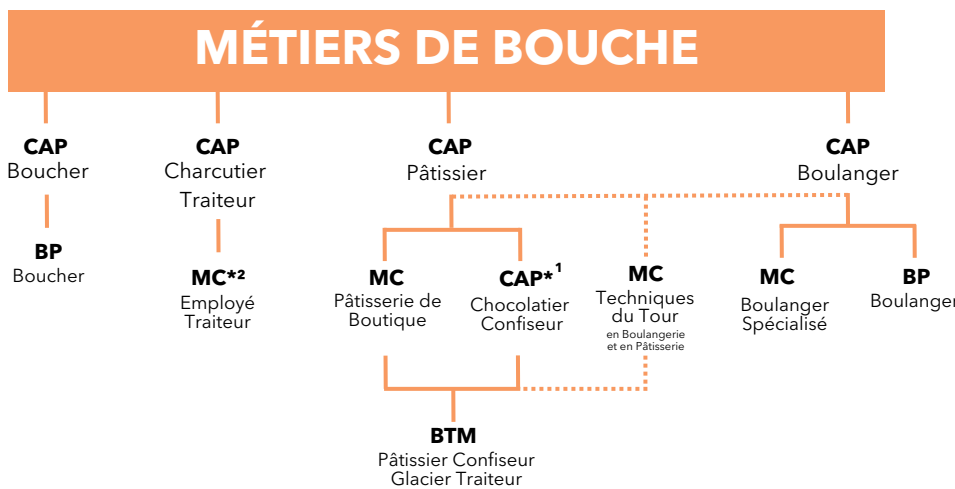
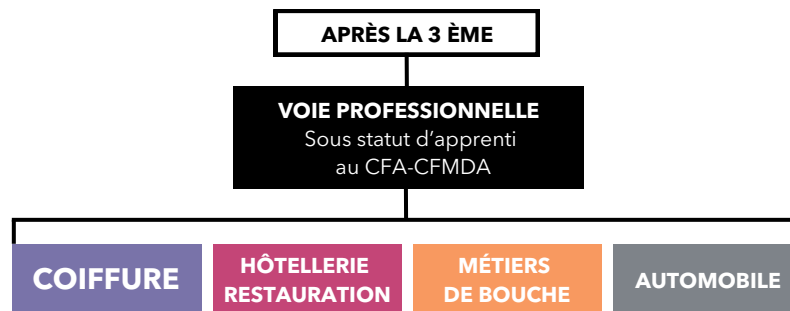
Le titulaire de la Mention complémentaire est amené à exercer son activité en :

- Boulangerie artisanale
- Pâtisserie-boulangerie artisanale
- Boulangerie
- Grandes et moyennes surfaces (rayon boulangerie),
- Boulangerie Pâtisserie industrielle

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