

# POLE METIERS DE BOUCHE

## MC BOULANGERIE SPECIALISEE

en formation continue (10 mois)

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

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.  
Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.  
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.

### COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 314 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

### CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://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'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

### 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 »

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

**À la fin de la formation, l'apprenti connait :**

- 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.

**Niveau 3 Inscrit au RNCP sous le code RNCP37313.  
SIFA : 1022107.**

### MATIERES ENSEIGNEES

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES :**

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie

**MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :**

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

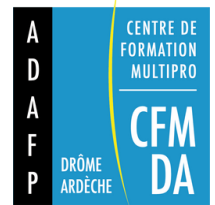
### POURSUITES DE FORMATION

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

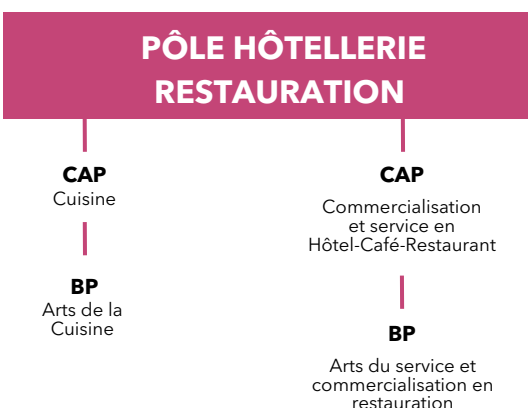
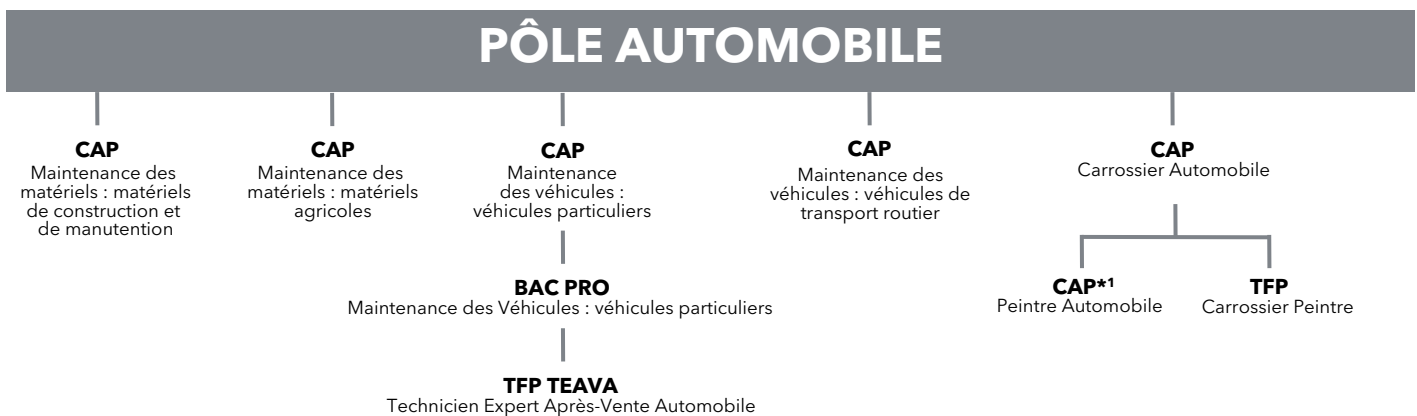
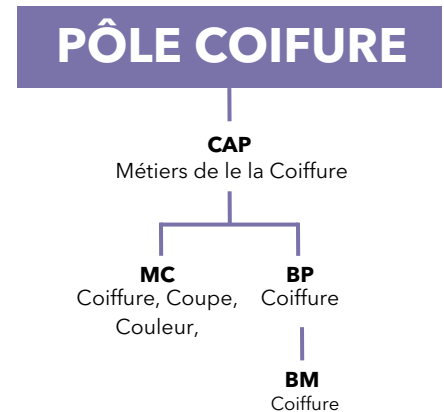
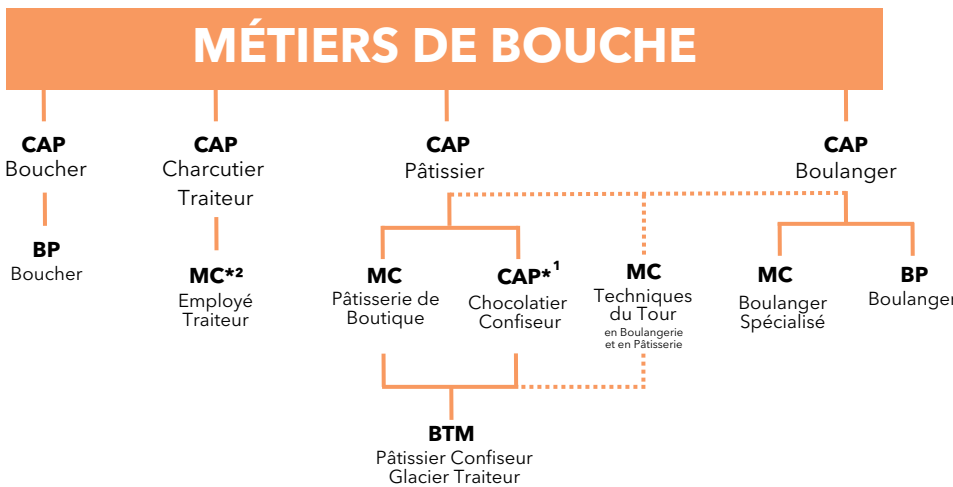
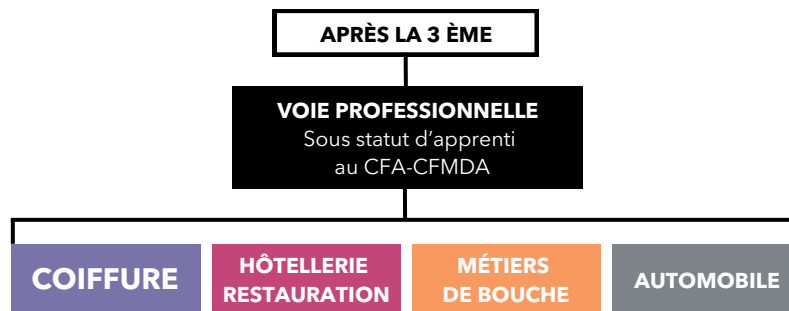
**Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée est amené à exercer son activité de service dans les :**

- 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