



# MC Boulangerie Spécialisée

PÉRIODE DE FORMATION

Septembre à juin

DURÉE

1 an

## CONTENU DE LA FORMATION

### DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ L'apprenant conserve le bénéfice de ses acquis

#### Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Égalité professionnelle.

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ❖ Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décors boulanger.
- ❖ Conduire les fabrications.
- ❖ Utiliser les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.
- ❖ Respecter les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

### OBJECTIFS METIER

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie occupe un poste de production de l'ensemble des produits de boulangerie et de viennoiserie

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ E1 / U1 Organisation et production
- ❖ E2 / U2 Environnement technologique, scientifique et commercial de la production
- ❖ E3 / U3 Activité professionnelle (dossier)
- ❖ C1.1 Approvisionner les postes de travail
- ❖ C1.2 Organiser sa production
- ❖ C1.3 Surveiller l'état du stock
- ❖ C2.1 A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production : les produits de panification. les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson, les garnitures et crèmes, les décors boulangers
- ❖ C2.2 Assurer les cuissons.
- ❖ C2.3 Appliquer le processus d'un plan de nettoyage
- ❖ C2.4 Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels
- ❖ C3.1 Contrôler la qualité des matières premières
- ❖ C3.2 Contrôler les phases de sa production
- ❖ C3.3 Contrôler les produits finis
- ❖ C4.1 Transmettre les besoins sur l'état du stock
- ❖ C4.2 Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits
- ❖ C4.3 – Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente
- ❖ C4.4 Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

## PARTICULARITÉS DU CENTRE

Trois visites de suivi sont organisées en entreprise



## ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)  
Et ponctuel

Evaluation en situation professionnelle



## LIEU DE FORMATION

UFA Saint-Joseph Concarneau  
61 rue Bayard  
29900 CONCARNEAU



## RENSEIGNEMENT

Xavier REBILLARD  
02 98 97 03 13  
accueil@stjoseph-stmarc.fr



## ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.



## DATE DE MISE A JOUR

MAI 2022

Tél. 02 22 06 06 13  
cfa.ecb@enseignement-catholique.bzh  
9 Rue Franz Heller - 35700 Rennes  
www.cfa-ecb.fr

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- ✓ Apports théoriques
- ✓ Mise en situation professionnelle en atelier /plateaux techniques
- ✓ Réalisation de travaux collaboratifs
- ✓ Échanges de pratiques
- ✓ Travaux dirigés
- ✓ Études de cas

## PREREQUIS ET RECRUTEMENT

### PREREQUIS

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Être titulaire du CAP Boulanger ou du Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier

### RECRUTEMENT

- ✓ Test de positionnement
- ✓ Etude du dossier de candidature
- ✓ Entretien individuel

## DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

420 heures en centre de formation et 1225 heures en entreprise, congés payés déduits

## PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil

### POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

BP Boulanger

Bac Pro Boulangerie Pâtisserie (sur 2 ans)

### VALIDATION

Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée

RNCP 701



Ensemble scolaire  
Saint-Joseph & Saint-Marc