

MENTION COMPLEMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISEE

Fonctions

Le titulaire de la Mention Complémentaire conçoit et réalise les différents produits de panification (pains courants, pains spéciaux), de viennoiseries (traditionnelles et garnies « cook »). Il connaît les spécialités régionales et européennes. Il évalue les coûts des matières premières.

Perspectives de carrière

- Brevet Professionnel

Conditions d'accès à la formation

- Etre titulaire d'un CAP BOULANGER ou d'un BEP ALIMENTATION option Boulangerie.
- Signer avec un employeur un contrat d'apprentissage d'une durée de 1 an.

Formation et rythme d'alternance

- 1 an de formation. (400 h au CFA)
- Alternance : 1 semaine sur 3 au CFA (12 stages sur l'année)

Enseignements dispensés au CFA

Domaine professionnel

- Pratique.
- Organisation.
- Technologie.
- Prévention santé environnement.

Domaines généraux

- Sciences appliquées.
- Connaissance de l'entreprise
- Dossier professionnel.



CFA Interprofessionnel de la Loire Les Mouliniers

28, rue des Mouliniers
BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99
www.cfa-mouliniers.com