

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Conditions d'accès à la formation : Prérequis et public concerné

- Être titulaire d'un CAP BOULANGER ou d'un BEP ALIMENTATION option Boulangerie, autres (nous consulter)
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, d'une durée d'un an, avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel

Conditions de réussite

- Assiduité tout au long du parcours de formation
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et au CFA
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectif de formation

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.



Contenu de la formation au CFA

Domaine professionnel

- Pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national de niveau V

Modalités pédagogiques

- 400 heures de formation minimum au CFA sur 1 an, soit 12 semaines
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Effectif minimum 8 effectif maximum 12

Débouchés

- Le titulaire de la mention complémentaire Boulangerie spécialisée pourra exercer dans des entreprises artisanales du commerce alimentaire ou dans la grande distribution. Il peut par la suite préparer un Brevet Professionnel lui garantissant un parcours de formation complet.



Centre de Formation d'Apprentis
Interprofessionnel de la Loire « Les Mouliniers »
SCIC-SAS
28, rue des Mouliniers BP 60098
42010 Saint-Etienne cedex 2
Tél. 04 77 59 31 80
www.cfa-mouliniers.com