

MC

MENTION COMPLEMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISEE

OBJECTIF :

Le titulaire de la **MC Boulangerie Spécialisée** doit :

- Être capable de concevoir et de réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger.
- Être capable de conduire les fabrications confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.
- Travailler en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.
- Prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

PUBLIC CONCERNE :

Apprenant en poursuite de parcours après un CAP Boulanger

PRE-REQUIS :

Être titulaire du CAP Boulanger

DUREE :

- 420 heures (12 semaines) / an
- Session de 16 apprentis / stagiaires

MODALITES DE FINANCEMENT :

Prise en charge par OPCO ou nous consulter.

MOYENS D'ENCADREMENT :

Enseignants avec une expérience au quotidien des questions relatives à la filière «Boulangerie» titulaires d'une formation pédagogique adaptée.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques équipés,
- Apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats,
- Retour d'expérience d'entreprise dans le

cadre de la pédagogie de l'alternance,

- Visites en entreprise.

MODALITES D'EVALUATION :

En cours de formation : évaluation des acquis en continu, entretiens individuels d'accompagnement, bilans, attestation de formation.

MODALITES DE CERTIFICATION :

Selon référentiel de certification du diplôme de niveau V «MC BOULANGERIE SPECIALISEE» - Ministère de l'Education Nationale :

- Examen ponctuel.

PERSPECTIVES :

- Ouvrier boulanger qualifié
- Formateur, démonstrateur

TYPES D'ENTREPRISES :

- Boulangeries (sédentaires ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agro alimentaires
- Centres de formation
- Entreprises de la filière «blé – farine – pain»
- Toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de panification

CONDITIONS D'INSCRIPTION :

- Avoir trouvé un employeur souhaitant établir un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans ou avoir une reconnaissance travailleur handicapé pour un contrat d'apprentissage.
- Autre dispositif et formation continue, nous contacter.



RYTHME DE L'ALTERNANCE

L'alternance est d'une semaine par mois soit 12 semaines de cours dans l'année.

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS DU CFA

82,5%

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE DU CFA

85%



CONTENUS DE FORMATION

(pour l'année)

Pratique professionnelle

216 h

Technologie professionnelle

36 h

Gestion appliquée

24 h

Dossier de soutenance

48 h

Sciences & Hygiène

48 h

Arts appliqués

12 h

Langue vivante

36 h

Ces heures restent prévisionnelles.
En alternance, 12 semaines de cours
réparties sur 1 an.