



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
BRETAGNE

MC **Boulangerie spécialisée**



Le **Boulangier spécialisé**

Le **boulangier spécialisé conçoit** et **fabrique** pains, viennoiseries, les crèmes et les garnitures.

Il **évalue** le coût des matières premières et **adapte** son travail aux temps qui lui sont impartis. Il travaille debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine **résistance physique**.

Le diplômé débute généralement comme **ouvrier boulangier** dans une **entreprise artisanale**, mais il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une **grande surface** ou par une **entreprise industrielle** de boulangerie ou de panification fine.

Objectifs de la formation

Le titulaire de la MC **Boulangerie spécialisée doit être capable** :

- de concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor de boulangier
- 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 comptes les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie

Contenu de la formation

Enseignements Généraux (12h) : Communication

Enseignements techniques et professionnels (396h) :

Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion, Commercialisation

Tutorat : 12h

Intervenants : Professeurs du CFA.

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Bruz - Fougères - Quimper - Vannes



Prérequis

CAP Boulanger, Bac Professionnel Boulanger Pâtissier (sous certaines conditions)



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature et validation du projet professionnel.
Délais d'accès, nous consulter.



Durée

Parcours en 1 an



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée. Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Boulangerie artisanale
 - Rayon boulangerie en GMS
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter



Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuite d'étude

BP Boulanger



Perspectives professionnelles

Titulaire de ce diplôme, il débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle, ou dans la grande distribution.

Il peut après quelques années d'expérience devenir artisan indépendant.

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - campusdinan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 45 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES

02 99 94 58 85 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - campusploufragan@cma-bretagne.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - campusquimper@cma-bretagne.fr

www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55 - fac-metiers@cma-bretagne.fr

www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - campusvannes@cma-bretagne.fr

www.cma56.bzh

+ d'infos : www.apprentissagebretagne.fr