



## MC PATISSERIE BOULANGERE

### Le Boulanger

Exploite la diversité des farines pour élaborer des pains et des viennoiseries de formes, de poids et de goûts variés. De la préparation de la pâte à la cuisson, il veille à respecter les règles d'hygiène et doit faire preuve de rigueur à toutes les étapes. Il élargit souvent son savoir-faire en pâtisserie et en chocolaterie.

Le Pâtissier est créateur et connaît les secrets de la farine, de la glace, des fruits et du chocolat. Il sait s'adapter à une clientèle experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fêtes. Le pâtissier peut spécialiser et devenir glacier, chocolatier et confiseur. Le chocolatier confiseur est un professionnel de la fabrication de pâtisseries à base de chocolat. La maîtrise parfaite de ces techniques s'acquiert avec beaucoup de pratique.

### Objectifs de la formation

**Le titulaire de cette mention conçoit et réalise :**

- des produits de panification courante et tradition française (flûtes, baguettes,...)
- des « Pains Spéciaux et de régimes » (complet, seigle, campagne,...) pour la préparation des produits de snacking
- des viennoiseries (croissants, pains chocolat,...)
- de la pâtisserie boulangère (tartes, éclairs, gâteaux de voyage, spécialités régionales)
- des produits de restauration rapide (sandwichs, quiches, pizzas, tartines, buffet)
- des décors en pâte fermentée et non fermentée sur un thème pour la mise en valeur des produits.

Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

### Contenu de la formation

**Enseignement Général (12 h) :** Communication

**Enseignement Professionnel (396h) :** Pratique professionnelle, Technologie, Sciences appliquées, Gestion, Commercialisation

**Tutorat :** 12h

**Intervenants :** Professeurs du CFA.



#### Campus

Quimper - Vannes



#### Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Boulanger ou CAP Pâtissier ou Bac Pro Boulangerie/Pâtisserie



#### Public

Candidats répondant aux prérequis



#### Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature.

Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter



#### Durée

Parcours en 1 an



#### Validation

MC Pâtisserie Boulangère. Niveau 3



#### Type de contrat

Alternance



#### Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.

## Qualités & Profils requis

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

## Entreprises conseillées

- Pâtisserie artisanale
- Rayon pâtisserie en GMS
- Salon de thé

Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités d'organisation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de période d'application en entreprise (dont 5 semaines de congés payés).

## Moyens techniques

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

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen épreuves ponctuelles
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique.

## Perspectives professionnelles

Le titulaire de la MC Pâtisserie Boulangère peut exercer en tant que boulanger dans une boulangerie artisanale, de GMS, ou boulangerie industrielle.

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

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37 - [campusdinan@cma-bretagne.fr](mailto:campusdinan@cma-bretagne.fr)

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://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](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)

[www.fac-metiers.fr](http://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](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)

[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27 - [campusploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:campusploufragan@cma-bretagne.fr)

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35 - [campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)

[www.campusdesmetiers29.bzh](http://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](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)

[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10 - [campusvannes@cma-bretagne.fr](mailto:campusvannes@cma-bretagne.fr)

[www.cma56.bzh](http://www.cma56.bzh)

+ d'infos : [www.apprentissagebretagne.fr](http://www.apprentissagebretagne.fr)