

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

NIVEAU 3

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Être titulaire du CAP
Boulangier.

Projet professionnel
confirmé (possibilité de
stage pour validation de
projet, contactez-nous).

Ce boulanger fabrique des pains spéciaux et des viennoiseries sous toutes leurs formes. Il connaît les spécialités régionales. Il sait également accommoder les produits pour les mettre en valeur. Il est capable de vérifier et évaluer la qualité des produits finis.



N° de fiche Répertoire national des
certifications professionnelles :
RNCP37313.

Certificateur : Ministère de l'Education
Nationale et de la Jeunesse.

Publication de la fiche: 06.02.2023

Fin de la certification : 31.08.2026



PROGRAMME

- Organisation de la production.
- Environnement technologique, scientifique et commercial de la production.
- Évaluation de l'activité professionnelle.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Concevoir et fabriquer pains, viennoiseries, les crèmes et les garnitures .
- Évaluer le coût des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis.
- Travailler debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine résistance physique.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Autonomie
- Créativité
- Sens de l'organisation
- Résistance physique.

DÉBOUCHÉS



- Boulanger (ère)
- Commerçant(e) en alimentation
- Opérateur(trice) de fabrication de produits de boulangerie
 - Pâtissier / pâtissière
- Ouvrier(ère) boulanger en entreprise artisanale ou industrielle, ou en grande distribution.

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- BP Boulanger(ère)
- MC Employé(e) traiteur(se)



DURÉE

12 mois, selon le
positionnement et le
parcours antérieur.

TAUX DE
RÉUSSITE
2023

100%



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

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

LIEU(X) DE FORMATION

**VESOUL
(HAUTE-SAÔNE)**

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

