

# MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

NIVEAU 3



Être titulaire du CAP  
Boulangier.

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



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



12 mois, selon le  
positionnement et le  
parcours antérieur.

CFA de la



Chambre  
de Métiers  
et de l'Artisanat  
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

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.



## 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.

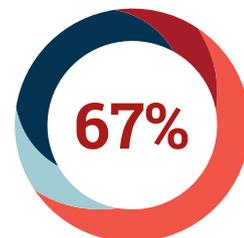
## POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



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

TAUX DE  
RÉUSSITE  
2022

67%



# MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

NIVEAU 3



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



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)



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



**VESOUL  
(HAUTE-SAÔNE)**

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

Toutes nos formations sur  
[www.cmaformation-bfc.fr](http://www.cmaformation-bfc.fr)



## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- 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.