

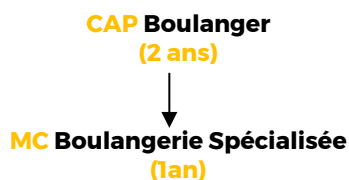
PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE BOULANGERIE

MENTION COMPLÉMENTAIRE **Boulangerie Spécialisée**

Niveau 3 - Professionnel qualifié



LE CYCLE DE FORMATION



PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3^{ème}
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

TARIFS

20€ par heure de formation (prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute généralement comme ouvrier boulanger 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.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac professionnel et/ou BP

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification à base de farines spéciales ainsi que des pains régionaux et européens, de viennoiserie et décor boulanger. Il est capable 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 compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

FORMATION

>> Prérequis et durée :

En 1 an : titulaire d'un CAP boulanger

Durée totale : 400 h (1 an)

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3

>> Contenu de la formation :

Domaine Général

- Communication professionnelle en français et en anglais

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Production et logistique événementielles
- Gestion commerciale et management
- Sciences appliquées

>> Modalité d'évaluation :

Examen ponctuel de fin de formation.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel. Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Camille DELSOL, le référent handicap au 07 87 97 24 68 – camille.delsol@cm-aveyron.fr.

CONTACTS

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : cfa@cm-aveyron.fr - www.cm-aveyron.fr