



MC Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée

Référence : MC BOULANGERIE

Thématique : Formation-Diplômante

Certaines Mentions Complémentaires se préparent en 1 an après un CAP. D'autres MC se préparent après un bac pro voire un bac technologique ou un bac général. Elles permettent une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ. Il existe des MC dans de nombreux domaines d'activité : la restauration, le bâtiment, le commerce

Taux de réussite aux examens cliquez [ici](#)

Objectif

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.

Accédez à la fiche [RNCP701](#) du Répertoire national des certifications professionnelles .

Public

- Jeune, demandeur d'emploi, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Conditions d'accès : être titulaire du CAP Boulanger.

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

Programme

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

Durée

De 12 mois en fonction du plan de formation.

Modalités et délais d'accès

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.
Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrement

Techniques d'encadrement :

- Formation en alternance : présentiel CFA et période en entreprise, formation à distance (FOAD)
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien

Alternance de :

- Méthodes affirmatives (expositives, démonstratives), interrogative, applicative
- Mises en situation permanentes sur plateau technique
- Exercices pratiques

Des situations d'apprentissage sont organisées et ajustées en fonction de l'assimilation du programme de formation et des progrès réalisés par les apprenants, en tenant compte des référentiels de formation, de leurs évolutions en lien avec le Rectorat.

Moyens pédagogiques :

- 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,
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,
- Ressources documentaires,
- Plateau technique dédié , reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique :

- 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 de formation

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation 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.

Poursuite d'études

BP Boulanger

Nos formations ne donnent pas lieu à des passerelles ou des équivalences.

Perspectives professionnelles

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.

Coût de la formation

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)

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Référent Handicap sur chaque site de formation.

Nous proposons une procédure d'accueil individualisé, avec notre référent handicap, qui reste à la disposition du bénéficiaire tout au long de sa formation.

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Contact

CFA de Haute-Saône : formation70@artisanat-bfc.fr | Tél. 03 84 30 59 09



Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté

N° SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)

Date de la fiche : version du 15/02/2023.

Délivré par:

- 70 - CFA Site de Haute-Saône : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact