



## 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

### 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.

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.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : autonomie, créativité, sens de l'organisation et résistance physique.

### Public

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

### Programme

Les blocs de compétences sont :

- 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.

### 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).

### Dates

Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.

### Contact

## Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

### Techniques d'encadrement:

- Formation en alternance : présentiel CFA et période en entreprise, 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.

### Les 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.

## Coût de la formation

Public	Prise en charge par les OPCO	Eligible au CPF	Nous consulter
Jeune	X Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)		
Salarié du secteur ou en conversion	X	X	X
CE /conjoint collaborateur/ associé	X	X	X
Demandeur d'emploi		X	X

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap.

Référent Handicap sur chaque site de formation.

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

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 18/06/2021.

Délivré par:

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

Aucune session n'est disponible pour l'instant!

Tarifs:

- Tout public - contact