



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

M.C. BOULANGERIE SPECIALISÉE



04ENR_FIP_MCBoulangerie spécialisée

Code(s) NSF : 221

Code CPF : X

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Mars 2024

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

CAP Boulanger

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

-12 semaines de cours sur 1 an (400H en centre de formation et 1420H en entreprise)

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- **CERFA signé et conforme**

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin, tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir une Mention complémentaire (M.C) Boulangerie spécialisée (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP37313) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier d'ouvrier boulanger

Compétences professionnelles visées :

Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré :

Organiser sa production

A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production :

O produits de panification

O produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson

O garnitures et crèmes

O décors boulangers

Assurer les cuissons

Contrôler les produits finis

Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie :

Appliquer le processus d'un plan de nettoyage

Appliquer les mesures pour limiter les risques professionnels

Contrôler la qualité des matières premières

Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement

économique, juridique et social de l'entreprise

Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits

Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie :

- Approvisionner les postes de travail
- Surveiller l'état du stock
- Transmettre les besoins sur l'état du stock
- Contrôler les phases de sa production
- Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente

Session 2023 :

Taux de réussite à l'examen de 90%

**Lieu de formation
& contact :**

- Centre de Formation de la
Chambre des Métiers – Cepal
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Contactcampus54@cma-grandest.fr

- Centre de Formation de la
Chambre des Métiers - Pôle des
Métiers
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Contactcampus88@cma-grandest.fr

Contenu :

Enseignement professionnel :
Sciences Appliquées à l'alimentation / Connaissance de
l'entreprise / Technologie / Pratique/ Dossier professionnel/
Vécu et retours d'entreprise

Organisation de la formation :

Cours 2 jours ou 3 jours par semaine, 2 semaines sur 3 en
centre de formation

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Coût de la formation :

x

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self sur le site d'Epinal uniquement)
- Possibilité d'hébergement

Participants :

x

x

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou dans une boulangerie intégrée à une grande surface ou dans une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Possibilité de poursuites d'études :

- BP boulanger
- BM boulanger

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boulangerie

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)