

MC Pâtisserie boulangère

Fiche diplôme

Grâce à sa MC* Pâtisserie Boulangère, le titulaire est formé à la fabrication de pains spéciaux, de viennoiserie, pâtisseries et de produits de restauration rapide.

Formation
certifiante

Niveau
3

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 29 ans
- Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un CAP Pâtisserie

Vos objectifs :

- Être capable de connaître les produits et d'évaluer la qualité, des matières premières ;
- Savoir déterminer les quantités nécessaires ;
- Choisir les techniques de fabrication adaptées ;
- Soigner le décor et la présentation.

Pour quels métiers ?

- Boulanger/ère
- Pâtissier/ère
- Boulanger/ère-Pâtissier/ère



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : non

● Apprentissage
Cursus de 1 an

● Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...) CGV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

Effectifs

8 personnes par groupe métier

Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.

Lieu de formation

Campus des Métiers de Barbezieux



Programme

Au Centre de formation

- Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux risques professionnels
- Gestion commerciale

En entreprise

- Gérer l'approvisionnement et évaluer la qualité du stock, des matières premières
- Déterminer les quantités nécessaires
- Respecter les règles d'hygiène et de prévention des risques propres

Découvrez
un témoignage
en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation

Suivi et évaluations

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.



Après votre diplôme

BP* Boulanger



Objectif principal : gérer et animer une équipe et participe à la valorisation et à la commercialisation des produits.

*Brevet Professionnel



Contactez-nous !

Campus des Métiers de Barbezieux
39, avenue de Vignola 16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
cfa.barbezieux@cma-charente.fr
Service concerné : 05 45 78 35 48



www.cma-charente.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12 814 33 auprès du Préfet de région
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

