



Le Boulanger - Pâtissier

Le titulaire de la mention complémentaire « pâtisserie boulangère » conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière principale est la farine. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie-pâtisserie. 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.

L'organisation de la production peut l'amener à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, et lors des périodes de fête.

Objectifs de la formation

Le titulaire de cette mention conçoit et réalise :

- Des produits de panification courante et tradition française (flûtes, baguettes,...)
- Des « Pains Spéciaux et de régimes » (complet, seigle, campagne,...) pour la préparation des produits de snacking des viennoiseries (croissants, pains chocolat,...)
- De la pâtisserie boulangère (tartes, éclairs, gâteaux de voyages spécialités régionales)
- Des produits de restauration rapide (sandwichs, quiches, pizzas, tartines, buffet)
- Des décors en pâte fermentée et non fermentée sur un thème pour la mise en valeur des produits

Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

Contenu de la formation

Enseignements généraux (12h) :

Communication

Enseignement professionnel (396h) :

Pratique professionnelle, Technologie, Sciences appliquées, Gestion, Commercialisation

Intervenants : Professeurs du CFA

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)



Campus

Quimper - Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boulanger ou CAP Pâtissier ou Bac Pro Boulangerie/Pâtisserie

Nous consulter



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Durée

Parcours en 1 an



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : MC Pâtisserie Boulangère. Niveau 3



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Pâtisserie artisanale
- Rayon pâtisserie en GMS
- Salon de thé

Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous

Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen épreuves ponctuelles
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de Ressources multimédias

Poursuites d'études

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active.

Perspectives professionnelles

Le titulaire de la MC Pâtisserie Boulangère peut exercer en tant que boulanger dans une boulangerie artisanale, de GMS, ou boulangerie industrielle.

Contactez les CFA :

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

