



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

Réf : FL\_AL\_16

# MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Grâce à sa Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère, le(la) titulaire est formé(e) à la fabrication de pains spéciaux, de viennoiserie, pâtisseries et de produits de restauration rapide.



Formation certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



## Format de formation

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

## Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

## Formation non accessible en bloc de compétences.



## PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un CAP Pâtisserie



## OBJECTIFS :

- Connaître les produits et en évaluer la qualité des matières premières,
- 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.



## EFFECTIFS

14 personnes par groupe de métier.



## PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



## TARIFS

### Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

### Public en reconversion :

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

CGV consultables sur notre site web.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

**Contrats d'apprentissage :** Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

**Autres publics :** Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



## ACCESSIBILITÉ

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



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



## LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



## 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,
- Arts appliqués et cultures artistiques.

### 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.

Retrouvez  
l'ensemble de  
nos formations  
en ligne



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les + de notre CFA

#### Nos techniques d'animation

- Accès à la mobilité européenne,
- Laboratoires d'application dotés de matériel professionnel adapté à l'évolution des métiers,
- Partenariats locaux pour l'approvisionnement en matières premières,
- Accès à des concours professionnels.



## ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



## SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



## ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



## APRÈS VOTRE DIPLÔME

### FORMATION

BP BOULANGER

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche  
filière



## CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine  
46 rue Général de Larminat  
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par  
l'Union européenne

