MC Boulangerie spécialisée

Compétences globales

Le titulaire de la MC Boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger.
Il conduit les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.
Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

Objectifs de formation

Approvisionnement
- *Approvisionnement des postes de travail*
- *Correction des anomalies quantitatives et qualitatives et surveillance des stocks*

Organisation
- *Organisation de la production, planification du travail, choix des matériels*

Production
- *Fabrication de produits de panification, de viennoiserie et de décors boulangers*
- *Réalisation de crèmes et garnitures*
- *Présentation et mise en valeur des produits*

Entretien et prévention des risques professionnels

Contrôle qualité
- *Contrôle de la conformité des matières premières, du suivi des processus des fabrications, de la qualité sanitaire et commerciale des produits*

Communication
- *Transmission des informations relatives aux produits, à l'environnement de l'entreprise*

Réglement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 : Organisation et production

E2 : Environnement technologique, scientifique et commercial de la production

E3 : Évaluation de l'activité professionnelle (dossier)

Méthodes utilisées

Presentiel:
- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:
- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : **04 71 57 98 00**
Fax : 04 71 57 53 06

www.ifp43.fr

E-mail : contact@ifp43.fr

MAJ - 09/21

Infos pratiques

Public cible:
Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire du CAP Boulanger.

Diplôme:
MC, niveau 3.

Type de formation:
Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.

Durée:
1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).

Tarif:
Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (Opérateurs de compétences)

Qualités requises

- Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
- Bonne résistance physique
- Rigueur et organisation
- Autonomie
- Aisance manuelle
- Créatif

Prérequis

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

La Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée est accessible aux jeunes titulaires du:

- CAP Boulanger

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.
L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Délai d'accés:
Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.
Entrée: fin septembre-début octobre
Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires de la Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée:

- *Accès direct à l'emploi*
  - *A l'issue de la formation*
    Ouvrier boulanger
  - *A moyen terme :*
    Responsable de magasin
    Chef de rayon

- *Poursuite d'étude*
  - *BP Boulanger (proposé à l' IFP 43)*
  - *CAP Pâtissier (proposé à l' IFP 43)*

Laboratoire de boulangerie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information

Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00
Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr