

# Mention complémentaire boulangerie spécialisée

MCBS

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

## Objectif de formation

A l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée sera capable de concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il sera capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prendra en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à approfondir les compétences acquises en CAP en fabriquant des produits de panification et de viennoiserie plus élaborées et plus complexes.

## Programme

### Compétence I - Organiser

Approvisionner les postes de travail  
Organiser sa production  
Surveiller l'état du stock

### Compétence II - Réaliser

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

- produits de panification
- produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson
- garnitures et crèmes
- décors boulangers

Assurer les cuissons  
Appliquer un plan de nettoyage  
Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels

### Compétence III - Contrôler

Contrôler la qualité des matières premières  
Contrôler les phases de sa production  
Contrôler les produits finis

### Compétence IV - Communiquer

Transmettre les besoins sur l'état du stock  
Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits  
Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente  
Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation Alternance

### Public cible

Tout public titulaire du CAP boulanger ou Bac pro boulanger pâtissier.

### Durée

1 Année(s) dont 420 Heure(s) en centre 1400 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

### Adresse

#### Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

## Contacts



**SERVICE développement et promotion**

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Grande disponibilité / bonne endurance physique / souci de l'hygiène / goût du travail bien fait et de l'innovation / sens de l'organisation

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau V (CAP)



## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Examen ponctuel.

### Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

### Diplôme obtenu

Diplôme : Mention complémentaire boulangerie spécialisée

### Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans. Titulaire du CAP boulanger ou Bac pro boulanger pâtissier.

## Complément d'information

Code diplôme : 701

Code CPF : Salarié: 2084, Demandeur d'emploi: 2084

Code RNCP: 701

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

