

Mention complémentaire boulangerie spécialisée

MCBS

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION



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 souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de boulanger.

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/>

Les plus

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP boulanger ou du BEP alimentation dominante boulanger.

→ Niveau d'entrée : CAP, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : CAP, MC, BEP

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : en 1 an.

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage. Délais d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.

Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

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

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : MC boulangerie spécialisée

Code CPF : 239411

Code RNCP : 701

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729

465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9

Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>



CCI Formation
Bretagne