Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ÎLE-DE-FRANCE
SEINE-ET-MARNE

EN APPRENTISSAGE
OU
FORMATION CONTINUE
ELIGIBLE AU CPF

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE

RNCP niveau 3

FABRICATION DE PAINS SPÉCIAUX

VIENNOISERIE PÂTISSERIE

CULTURE ALIMENTAIRE

ARTS APPLIQUÉES

Où la formation est-elle proposée ?

IMA	Meaux	Melun	Montereau
Alternance	●		●
Formation continue	●		●

Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage :** Être agé(e) de 16 à 29 ans inclus et être titulaire d'un CAP Pâtissier ou Boulanger
- **Formation continue :** Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou Boulanger

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Élaborer des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière principale est la farine.
- Conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie et la pâtisserie.
- De travailler en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

Programme

La Mention Complémentaire pâtisserie boulangère est composée de 3 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : RNCP 2444

- Organisation et production
  - Organiser
  - Réaliser
  - Contrôler
  - Communiquer
- Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production
- Évaluation de l'activité professionnelle

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- ***Apprentissage :** Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

Modalités d'accès

- **Formation continue :** Préinscription sur le site web www.cma77.fr
- **Apprentissage :** Préinscription sur le site web www.cfa77.fr
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
- Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
- Etude de cas
- Evaluation des pratiques en entreprise

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Poursuite de formation

- BP Boulanger
- Bac Pro Boulanger / Pâtissier

Perspective professionnelle

- Boulanger
- Pâtissier
- Commerçant en alimentation
- Grande surface ou entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Durée et horaires

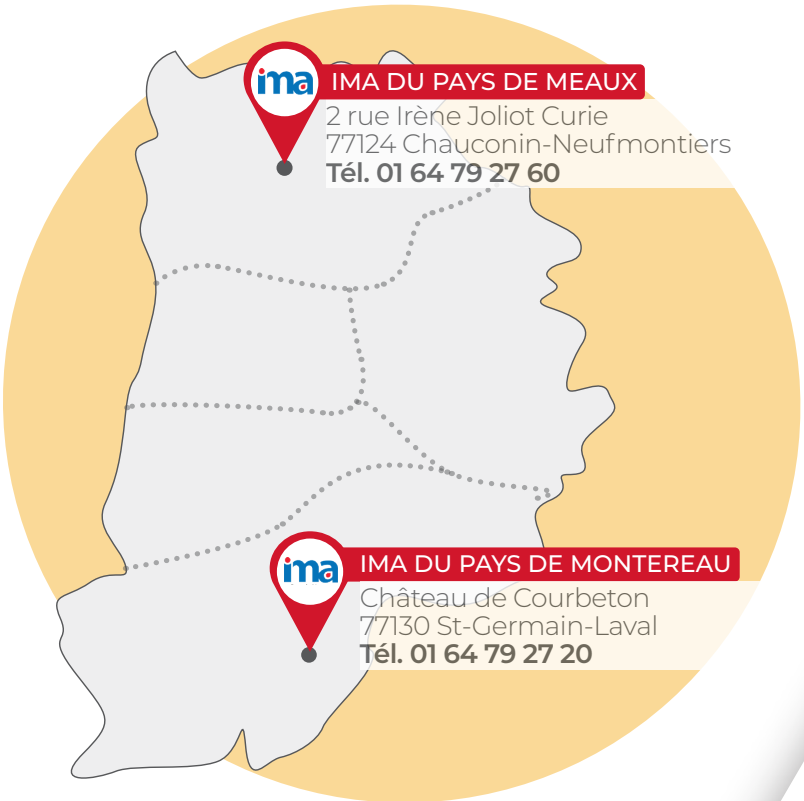
- **420h** de formation pendant 1 an (hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h40 et 16h25
- Alternance à raison d'une semaine sur trois à l'IMA

Tarifs

- **Apprentissage :** Gratuit pour l'apprenti (prise en charge par l'OPCO). La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti. *Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue :** Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge). *Code CPF : 239419*

Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.



Retrouvez-nous sur

WWW.CMA77.FR

WWW.CFA77.FR

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ÎLE-DE-FRANCE
SEINE-ET-MARNE

ima
Pays de Meaux
Pays de Montereau

version 09/2021