



MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE

DESRIPTIF FORMATION

Le/la **boulangier(e)** spécialisé conçoit et fabrique pains, viennoiseries, les crèmes et les garnitures. Il/elle évalue le cout des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis. Il/elle travaille debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine résistance physique. En une année après le CAP, la Mention Complémentaire permet de faciliter l'entrée dans la vie active. Elle peut aussi être une passerelle vers le Brevet Professionnel. Le diplômé débute généralement comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale, mais il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

FORMATION EN ALTERNANCE

Accessible :

- En contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
- Rémunération de l'alternant : rémunération mensuelle en pourcentage du SMIC selon l'âge et l'année de formation
- En formation continue.
- En auto-financement.

CONDITIONS D'ACCÈS

FORMATION FINANCIÉE

Formation initiale :

- Jeune titulaire d'un CAP Boulangerie.
- Alternant de moins de 30 ans.

Formation Continue :

- Salarié : CPF et CPF de Transition Professionnelle
- Demandeur d'emploi : selon aides conventionnées par Pole Emploi
- Possibilité d'autofinancement.

CONTENU DE LA FORMATION

Pratiques et enseignements Professionnels :

Connaissance de l'environnement économique et juridique des entreprises, Sciences appliquées, Technologie professionnelle, Arts appliqués, Pratique professionnelle.

DURÉE DE LA FORMATION

- En 1 an soit **420h.**

QUALITÉS REQUISES

- Être passionné(e)
- Avoir une certaine habileté manuelle
- Être minutieux(se)
- Être respectueux(se) des règles d'hygiène et de sécurité
- Être créatif(ve)
- Avoir le sens de l'esthétique
- Goût pour le travail en équipe.

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier(e) Boulanger(e)
- dans une entreprise artisanale
- dans l'Industrie agro-alimentaire
- dans une moyenne ou grande surface
- Tourier(e).

POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet professionnel Boulanger
- Ouvrier(e) boulanger(e) placé sous l'autorité d'un responsable
- Boulanger(e) artisan
- Grande ou moyenne surface
- Industrie agroalimentaire
- Entreprises de la filière blé-farine-pain.

© SHUTTERSTOCK / D.R.



INSTITUT DES SAVEURS (Métiers de l'alimentaire)

1 rue René Cassin - 33049 Bordeaux Cedex
Tél : 05 57 59 25 25
Site web : www.cfa-artisanat33.fr
Courriel : eao@artisanat-aquitaine.fr

ACCÈS : Tram Ligne C Arrêt Les Aubiers
Bus Ligne 15 Arrêt Les Aubiers
VCub Station Les Aubiers - Rocade Sortie 4

INSTITUT DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT

