

## MC Boulangerie spécialisée

Niveau 3

En alternance



### LES OBJECTIFS

- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger
- Conduire les fabrications confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité
- Respecter les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- Prendre compte des problèmes liés à l'organisation de l'entreprise



### DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus d'un an
- **Rythme d'alternance :** 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un CAP Boulangerie



### LIEU DE FORMATION

**Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire**  
5-7 rue Joseph Cugnot – 37300 Joué-lès-Tours



### MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

### DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

### MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus



**CAMPUS**  
des **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 47 78 47 00 - [campus37@cma-cvl.fr](mailto:campus37@cma-cvl.fr) - [www.campusdesmetiers37.fr](http://www.campusdesmetiers37.fr)



## **CONTENU DE LA FORMATION**

### ➤ **Enseignement professionnel**

- Bloc 1 : Les matières premières
- Bloc 2 : Les procédés de fabrication et produits finis
- Bloc 3 : Les équipements
- Bloc 4 : Sciences appliquées
- Bloc 5 : Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

### ➤ **Activités en entreprise**

- Concevoir des pains spéciaux, viennoiseries et pain décoré en respectant les temps de fabrication et les réglementations
- Gérer et conduire une panification et une cuisson
- Évaluer une fabrication
- Valoriser sa production : savoir présenter et décorer ses produits
- Apprécier les saveurs et les goûts

### ➤ **Poursuites de formation**

- BP Boulanger
- CAP Pâtisseries
- MC Employé Traiteur

### ➤ **Perspective d'emploi**

- Ouvrier boulanger



## **ACCESSIBILITÉ**

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



## **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

## **SUIVI ET ÉVALUATION**

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et / ou d'épreuves terminales ponctuelles



## **LES PLUS DU CAMPUS**

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

