

## INTITULE DE LA FORMATION

### Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée en section pleine

<p><b>Métiers Visés, débouchés :</b></p>	<p>Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie. Il occupera un poste de production de l'ensemble des produits de boulangerie et de viennoiserie dans des entreprises de type :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boulangerie</li> <li>• Boulangerie – Pâtisserie</li> <li>• Ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie</li> </ul>
<p><b>Objectifs de la formation :</b></p>	<p>Dans le cadre d'une organisation de l'entreprise, le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approvisionne</li> <li>• Conduit les fabrications en boulangerie et viennoiserie</li> <li>• Communique avec le personnel de vente sur les caractéristiques techniques des produits</li> <li>• Justifie la qualité des produits</li> <li>• Respecte les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.</li> <li>• Participe à la vie de l'entreprise.</li> </ul> <p>Le champ professionnel de l'ouvrier boulanger est caractérisé par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un comportement et une tenue adaptée aux règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.</li> <li>• La connaissance des quantités et des qualités des matières premières utilisées. La connaissance des procédés et techniques de fabrication, de décor et de présentation des produits de boulangerie et viennoiseries</li> <li>• L'utilisation appropriée des matériels pour une meilleure productivité.</li> <li>• Les connaissances de l'entreprise de boulangerie.</li> <li>• L'actualisation des connaissances et le perfectionnement professionnel permanent.</li> <li>• Une organisation de la production qui intègre des horaires décalés, en fin de semaine, les jours de fête.</li> </ul>
<p><b>Condition d'Admission, modalités et délais d'accès, prérequis :</b></p>	<p><b>Conditions d'admission :</b> Avoir entre 16 et 29 ans  <b>Prérequis :</b> Avoir validé un diplôme de CAP Boulanger ou un diplôme de Bac Professionnel Boulanger Pâtissier  <b>Modalités d'admission :</b> Admission après étude du dossier et entretien  <b>Délai d'accès :</b> Inscription au minimum 1 semaine avant le démarrage de la formation. Entrée en formation dès le début de la formation selon le planning d'alternance, la signature du contrat d'apprentissage devant avoir lieu au plus tard</p>

	3 mois après le début de la formation pour un contrat de 12 mois et pouvant avoir lieu 2 mois avant le début de la formation.
<b>Organisation de la formation (dont durée)</b>	Sur 1 an : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 420 heures de formation en centre de formation, soit 7 heures chaque lundi pour les cours théoriques + 1 semaine de cours pratiques la première semaine de chaque période de vacances scolaires</li> <li>• 1245 heures en entreprise</li> </ul>
<b>Contenu pédagogique (dont méthodes mobilisées et modalités d'évaluation) :</b>	<p><b>Méthodes mobilisées :</b> Formation en présentiel Utilisation de solutions numériques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ipad</li> <li>• Solutions et Applications Apple Education</li> <li>• Office 365</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluations formatives périodiques</li> <li>• Evaluation certificative de la MC Boulangerie Spécialisée en ponctuel</li> </ul>
<b>Poursuite de formation, passerelles, équivalences :</b>	Brevet Professionnel Boulanger en apprentissage
<b>Statut de la formation (apprentissage, contrat de professionnalisation, stagiaire de la formation professionnelle)</b>	Apprentissage Contrat de professionnalisation Stagiaire de la formation professionnelle
<b>Nos spécificités :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateau technique performant</li> <li>• Tablette numérique et espaces collaboratifs à disposition</li> <li>• Formation en présentiel de préférence mais en distanciel possible si nécessaire en raison des conditions sanitaires</li> <li>• Foyer Jeunes travailleurs à proximité</li> </ul>
<b>Examen :</b>	<p><b>EN PONCTUEL</b> 3 épreuves :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 épreuve pratique Organisation et Production (E1) – coefficient 12</li> <li>• 1 épreuve écrite Environnement Technologique, Scientifique et Commercial de la production (E2) – coefficient 5</li> <li>• 1 épreuve orale Evaluation de l'Activité Professionnelle (E3) – coefficient 3</li> </ul>
<b>Tarifs</b>	Coût de la formation entièrement prise en charge par l'OPCO
<b>Accessibilité aux personnes handicapées</b>	Formation accessible aux Personnes en Situation de Handicap (en cas de handicap moteur, avis de la MDPH et médecin du travail). Un référent handicap se tient à la disposition des apprentis pour leur accueil et si besoin la mise en place d'un projet d'accompagnement personnalisé, parcours de formation modulable et personnalisable. Etablissement aux normes ERP
<b>Possibilité de valider un ou des blocs de compétences</b>	La formation peut assurer une validation des compétences et des connaissances nécessaires à l'exercice du métier concerné.
<b>Contacts (nom / Email / téléphone / Site internet) :</b>	Marie-Claudine POUSSARD <a href="mailto:mc.poussard@lycee-saintmichel33.com">mc.poussard@lycee-saintmichel33.com</a> 06 65 16 98 43 <a href="http://www.lycee-saintmichel33.com/fr/">http://www.lycee-saintmichel33.com/fr/</a>