

# MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

RNCP niveau 3



FABRICATION DE  
VIENNOISERIES



FABRICATION DE  
PAINS SPÉCIAUX



CULTURE  
ALIMENTAIRE



GESTION  
COMMERCE

## Objectifs

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

- Réaliser des productions de boulangerie spécialisée, des viennoiseries et des décors boulangers
- Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits
- Assurer la gestion des stocks et contrôler la qualité

## 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

## Programme

La Mention complémentaire Boulangerie Spécialisée est composée de 3 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 37313](#)

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

## Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être âgé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un CAP Bou- langer

**Rendez-vous sur notre  
site pour plus d'infos !**



# Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web [www.cma93.fr](http://www.cma93.fr)
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web [www.campus93.fr](http://www.campus93.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
- MC Pâtisserie Boulangère
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiseries spécialisées

# Perspective professionnelle

- Ouvrier boulanger
- Boulanger
- Responsable de production en relation avec la clientèle

## DURÉE ET HORAIRES

- **420h** de formation pendant 1 an (hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h et 17h
- Alternance à raison d'une semaine sur trois au Campus

## TARIFS

- **Apprentissage** : Coût de la formation pris 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).



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.CMA93.FR](http://WWW.CMA93.FR)

[WWW.CAMPUS93.FR](http://WWW.CAMPUS93.FR)

**Vous avez une question ?**  
**Nos conseillers sont là pour vous répondre !**

### EN APPRENTISSAGE

@ : [apprentissage.93@cma-idf.fr](mailto:apprentissage.93@cma-idf.fr)  
Tél. : 01 41 83 38 38

### FORMATION CONTINUE :

@ : [formation.93@cma-idf.fr](mailto:formation.93@cma-idf.fr)  
Tél. : 01 41 60 75 00

**Campus des Métiers et de l'Entreprise**  
91-129 rue Edouard Renard  
93013 BOBIGNY Cedex

