

BOULANGERIE SPECIALISEE



Mention Complémentaire

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.



Objectifs de formation

Approvisionnement

- Approvisionnement des postes de travail
- Correction des anomalies quantitatives et qualitatives
- Surveillance des stocks

Organisation

- Organisation de sa production
- Planification de son travail
- Choix des matériels

Production

- Fabrication de produits de panification
- Fabrication de produits de viennoiserie
- Réalisation de crèmes et garnitures
- Fabrication de décors boulangers
- Présentation et mise en valeur des produits

Entretien et prévention des risques professionnels

Contrôle qualité

- Contrôle de la conformité des matières premières
- Contrôle du suivi des processus de ses fabrications
- Contrôle de la qualité sanitaire de ses produits
- Contrôle de la qualité commerciale des produits

Communication

- Transmission des informations relatives aux produits
- Transmission d'informations relatives à l'environnement de l'entreprise
- Ecoute permanente du personnel de vente et de livraison



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

La Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée est accessible aux jeunes titulaires d'un diplôme homologué:

- *CAP boulanger*
- *BEP alimentation dominante boulanger*

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP 43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 12 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée:

- *Accès direct à l'emploi*
 - ◆ *A l'issue de la formation*
 - Ouvrier boulanger*
 - ◆ *A moyen terme :*
 - Responsable de magasin*
 - Chef de rayon*
- *Poursuite d'étude*
 - ◆ *MC Pâtisserie boulangère*
 - ◆ *BP Boulanger*
 - ◆ *CAP Pâtissier*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 - Organisation et production

E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial de la production

E3 - Evaluation de l'activité professionnelle

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

