

**MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE****OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES**

- Organiser sa production à partir de sa propre fiche technique
- Réaliser sa production : produits de panification, de viennoiserie, garnitures et crèmes, décors boulangers
- Assurer les cuissons
- Contrôler la qualité des matières premières, les phases de production, les produits finis
- Appliquer le processus d'un plan de nettoyage et les mesures pour limiter les risques professionnels
- Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.
- Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits.
- Approvisionner les postes de travail
- Surveiller et transmettre les besoins sur l'état du stock

**CONTENU**

**Enseignement professionnel** : pratique et technologie en boulangerie, retour d'entreprise, connaissance de l'entreprise, sciences et gestion appliquées, anglais professionnel.

**DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE**

- 413 heures sur un parcours complet de 1 an à raison d'une semaine de cours sur trois

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de boulangerie de 12 postes équipés de 2 fours à sol sur une surface de 150 m<sup>2</sup>

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Évaluation en épreuves terminales et en contrôles en cours de formation (CCF)
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : nouvelle formation

**LES** 

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement en A.P.P (Atelier Pédagogique Personnalisé)

**PUBLIC**

- De 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
  - Travailleurs handicapés (RQTH)
  - Salariés en contrat de professionnalisation
  - Salariés en reconversion
  - Demandeurs d'emploi

**PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE**

- Être titulaire du CAP boulanger
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement

**LIEU**

EFMA - Bourgoin-Jallieu - Isère (38)

**DATES / HORAIRES**

De 8h15 à 12h20 et de 13h45 à 16h45

**TARIF**

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

(Preise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...) : nous consulter

**DÉLAI D'ACCÈS**

Rentrée principale en septembre/octobre avec possibilités d'entrées décalées  
Mini. 6 apprenants pour l'ouverture

**ACCESSIBILITÉ**

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés  
L'EFMA est signataire de la Charte H+.

Des référents handicap à votre

disposition au 04 76 70 86 68

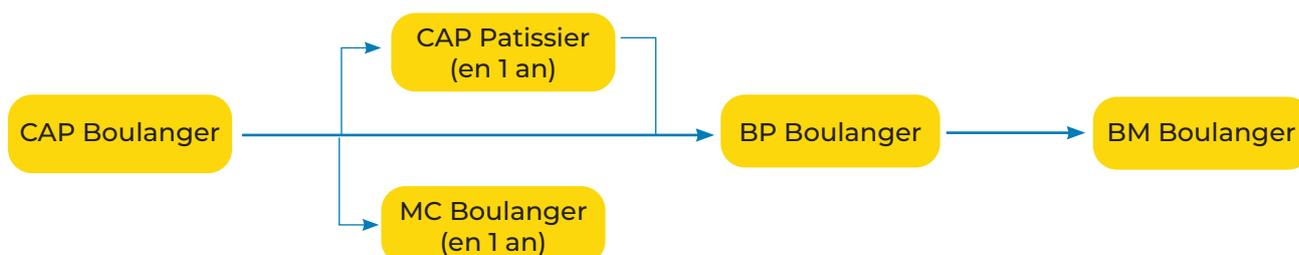


## MÉTIERS

Le boulanger fabrique du pain courant (baguette) et une gamme de pains spéciaux (complet, au son, au seigle...) ainsi que des viennoiseries (croissant, brioche). Il peut aussi préparer des pâtisseries courantes ou des produits « traiteur » (les quiches et les pizzas) ou des produits de "snacking" (sandwich, salades).

L'activité du boulanger a cependant évolué avec la modernisation des fournils, surtout en ce qui concerne la conduite de la fermentation et les modes de cuisson.

## POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Accès direct à l'emploi en boulangerie, chez un artisan dans la grande distribution, en entreprise industrielle de boulangerie.
- Un boulanger peut exercer sa profession en tant qu'ouvrier qualifié ou à son compte en tant que chef d'entreprise

## POUR EN SAVOIR PLUS

- Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur [inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil](http://inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil).
- Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.
- Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration : + d'infos sur [efma.fr](http://efma.fr)

## POUR CANDIDATER

- Vous pouvez candidater en vous connectant sur [cma-isere.fr/univers-efma](http://cma-isere.fr/univers-efma) • Rubrique "s'inscrire à l'efma"
- Consultez "actus événements" pour connaître les dates des portes ouvertes

