MC/CS* BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Diplôme de niveau 3

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.e mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre

TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 1 an en alternance (400 heures de formation)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Être titulaire d'un CAP Boulanger

LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CAP Pâtissier en 1 an (connexe)
- MC* Employé Traiteur en 1 an
- BP Boulanger en 2 ans

Types d'emplois et débouchés

Le/la titulaire de la MC* Boulangerie est spécialisé(e) dans la fabrication des pains et viennoiseries et la réalisation des décors boulangers. En tant qu'ouvrier(ère) boulanger(ère) qualifié(e), il/elle peut prendre en charge :

- La participation à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières
- La fabrication et présentation des pâtes de base, des pains courants, des viennoiseries, de produits élaborés, tels que des pains spéciaux ou pains décorés, des crèmes et garnitures
- L'aide à la vente et la distribution des produits fabriqués
- L'évaluation des coûts
- Le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité

Dans les entreprises artisanales (sédentaires ou non), les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), les industries agroalimentaires, les entreprises de la filière blé-farine-pain.

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 100%
- Taux net de rupture : 6,7%

Chiffres 2023

- Taux de poursuite d'études : 81,8%
- Insertion professionnelle : 100%
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Enquête Seine cohorte 2022 à 7 mois

**A compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation (CS)*

41, rue du Pas des Heures, 27100 Val-de-Reuil
Accueil : 02 32 09 33 77
Contact : cfaie@cfaie.fr

Service recrutement
02 32 09 52 73 | 02 32 09 50 23
recrutement.apprentissage@cfaie.fr

www.cfaie.fr

LA FORMATION

Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Faire preuve d'habileté manuelle
- Respecter les règles d'hygiène
- Savoir travailler en équipe
- Gérer son temps
- Faire preuve de rigueur

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel	Enseignement général
• Enseignement pratique • Organisation de la production • Technologie • Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène des équipements • CEEEJS : Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social • Arts appliqués • Dossier professionnel	• Français, histoire-géographie • Enseignement moral et civique • Mathématiques,sciences-physiques • Prévention santé et environnement • Education physique et sportive