



V2 – 09/09/24



Admission

Qualités requises

- Aimer le travail manuel
- Être passionné
- Avoir envie de partager et de faire plaisir, de faire découvrir de nouveaux goûts
- Savoir innover et proposer de nouveaux produits
- Avoir une bonne résistance physique

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Contenu de la formation

Epreuves professionnelles

- L'Unité Professionnelle 1 : Organisation et production.
- L'Unité Professionnelle 2 : Évaluation de l'activité professionnelle.
- L'Unité Professionnelle 3 : Environnement technologique, scientifique et commercial de la production.



Missions en entreprise

- réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- organiser son poste de travail
- détecter et signaler les non-conformités
- préparer les matières premières pour la production et la réalisation
- réaliser des produits de panification et de viennoiserie
- conditionner les produits fabriqués
- appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente



Objectifs de la formation

Être capable de :

- Confectionner des pains, viennoiseries, crèmes et garnitures
- Maîtriser la chaîne d'approvisionnement et le temps de travail.



Validation de la formation

Cette formation est validée par la certification de la **Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée**, de niveau 3.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	1 an - 1 semaine par mois en centre de formation
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes d'ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale, mais il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.. https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37313/
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Être titulaire d'un du diplôme suivant : - CAP Boulanger
Prérequis du contrat d'apprentissage	- 15 ans et avoir terminé la classe de 3ème - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise
Prérequis du contrat de professionnalisation	- 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	7000 € / an Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 25/04/2003



CMA Formation Pavie - 1 Avenue de la République 32550 PAVIE - Tél. 05 62 61 22 30

service-apprentissagecad@cma-gers.fr - www.cma-formation-pavie.fr - facebook.com/CMAFormationPavie