

# MC BOULANGER SPÉCIALISÉ (1 an)

(Code RNCP : 701 – Code SIFA : 01022107)

Qualiopi  
processus certifié



## OBJECTIFS

Le titulaire de la Mention Complémentaire Boulanger Spécialisé fabrique des pains spéciaux et des viennoiseries sous toutes leurs formes. Il est capable de :

- Connaître les spécialités régionales.
- Accommoder les produits pour les mettre en valeur.
- Vérifier et évaluer la qualité des produits finis.
- Gérer les approvisionnements et les stocks.
- Appliquer des gestes techniques professionnels pour la fabrication.

## Organisation de la formation :

**DURÉE** : 32 heures par semaine sur 1 an

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

**MODALITÉS D'ALTERNANCE** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

**MOYENS PÉDAGOGIQUES** :

- atelier boulangerie équipé
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

## Contenu de la formation :

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES** :

- Pratique boulangerie
- Technologie boulangerie
- Organigramme

**MATIÈRES SEMI- PROFESSIONNELLES** :

- Vente, commercialisation et communication
- CEEJS
- Sciences appliquées



## Evaluation :

- Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

## Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

## Public et prérequis :

**PUBLIC** : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

**PRÉREQUIS** : être titulaire d'un CAP Boulanger

## Poursuite de formation :

- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- MC Pâtisserie boulangère
- BP Boulanger (possible au CFA)
- Bac professionnel Boulanger pâtissier

## Débouchés :

- Boulanger
- Boulanger en pains spéciaux

## Tarifs :





Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)  
**5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme**  
[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez nous sur :    

Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : [formation-continue@cfmda.fr](mailto:formation-continue@cfmda.fr)