

64 %

Taux de réussite
aux examens

Mention complémentaire boulangerie spécialisée

MC



Objectif de formation

Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor de boulanger. De conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Travailler en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

Programme

Enseignement Professionnel

Pratique professionnelle

Technologie

Sciences appliquées

Environnement économique, juridique et social

Commercialisation

Expression ouverture sur le monde

Tutorat

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout Public

Durée

1 Année dont 420 Heures en centre 1400 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire du CAP Boulanger

Modalités d'entrée

Dossier de renseignements
Entretien de positionnement
Recrutement par l'entreprise

Modalités de recrutement

Dossier de renseignements Entretien de positionnement Recrutement par l'entreprise

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

le diplôme permet de savoir réaliser des fiches de fabrication de pains spéciaux et viennoiseries comprenant un bon de commande complet et une organisation des phases de travail.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Examen ponctuel

Perspectives métiers

Boulangier Responsable laboratoire. Évolution possible, devenir chef d'entreprise, responsable de laboratoire après plusieurs années d'expérience. "

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 08/01/2024

Intitulé : Mention complémentaire

boulangerie spécialisée

Code RNCP : 701

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



HENRY Isabelle

ihenry@cma-rennes.fr

Faculté des Métiers - CMA 35 - N° SIRET 18350021400071 - N° d'activité 5 335 P 0061 35
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>

Les sessions



Bruz

- Nous contacter