

MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE



LES OBJECTIFS

- Le titulaire de la Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrés et salés dont la matière première est la farine.
- Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie – pâtisserie.
- Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.
- Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 420 heures sur 1 an
- 12 semaines au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

PROFIL DU CANDIDAT

- Titulaire d'un CAP Boulanger ou CAP Pâtissier
- Être âgé de moins de 26 ans

ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

TYPE DE CONTRAT

Contrat d'apprentissage. C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

La MC Pâtisserie-Boulangère forme des professionnels de la fabrication de pains spéciaux, de viennoiseries, de pâtisseries et de produits de restauration rapide (sandwichs, pizzas...).

RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	Salaire en % du SMIC
Jusqu'à 17 ans	52%
18 à 20 ans	64%
21 ans et plus	76%

À titre indicatif, le SMIC horaire brut est de 9.67 €/heure au 1^{er} janvier 2016 soit 1466.62 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le titulaire de cette mention complémentaire peut être employé comme ouvrier en Pâtisserie boulangère dans :

- Boulangerie, pâtisserie artisanale
- GMS (grande et moyenne surface)
- Toutes entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits de pâtisserie boulangère.

LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Environnement commercial de la production
- Gestion

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Pâtissier en 1 an
- Mention complémentaire Boulangerie Spécialisée
- BP Boulanger

RENSEIGNEMENTS

CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29

24, route de Cuzon - cs 21037

29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : www.campusdesmetiers29.bzh

☎ : 02 98 76 46 58

@ : cfa@cma29.fr