



**Mention  
complémentaire**

**Boulangerie  
spécialisée**

**CFA Interpro28**

# MC Boulangerie spécialisée



▶ 33 000

boulangers-pâtisseries en France  
source : [boulangerie.org](http://boulangerie.org)

Le boulanger/la boulangère fabrique des pains spéciaux et des viennoiseries sous toutes leurs formes. Il/elle connaît les spécialités régionales. Il/elle sait également accommoder les produits pour les mettre en valeur. Il / elle est capable de vérifier et évaluer la qualité des produits finis.

## Description du métier

Le boulanger/la boulangère est un(e) spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries, des crèmes et garnitures. Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère. Il/elle pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Il/elle évalue le coût des matières premières, il / elle participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il/elle débute comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale, industrielle, ou dans la grande distribution. Avec de l'expérience, il/elle peut être amené(e) à participer à la gestion de l'entreprise, à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits. Le boulanger/la boulangère peut devenir chef(fe) d'entreprise, gérant(e) dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.



## Public concerné

Tout public

## Prérequis

Être titulaire d'un CAP ou BP Boulanger

## Modalités d'accès

En contrat d'apprentissage : moins de 30 ans

En contrat de professionnalisation : à partir de 30 ans

Bénéficiaire d'une RQTH, sportif de haut niveau, projet de création ou reprise d'entreprise : nous consulter

## Statut

Salarié sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

## Admission

Dossier de candidature, commission d'accès  
Admission définitive dès signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

## Modalités

**Financement** : prise en charge par l'OPCO

**Certification** : selon le référentiel de certification du diplôme du ministère de l'Éducation nationale en examen ponctuel

## Objectifs de la formation

Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger, en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité et dans le respect des 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

## Les perspectives professionnelles

- Boulanger(ère) qualifié(e) dans une entreprise artisanale, dans la grande distribution ou dans l'industrie
- Boulanger(ère) à l'international

## Rythme et durée

Formation en alternance de 408 heures dispensées sur 1 an sauf aménagements possibles en fonction du profil de l'apprenant(e).

## La pédagogie

- Pédagogie différenciée selon les profils
- Mesure des acquis en continu
- Entretiens individuels d'accompagnement
- Évaluations réalisées en épreuves ponctuelles
- Inscription / préparation à divers concours

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques équipés
- Apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats
- Retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Visites de suivi en entreprise

## Les principales activités

- Développer les compétences acquises en CAP boulanger en élargissant le panel des fabrications
- Elaborer des pains spéciaux, régionaux, aromatiques et européens ainsi que des pains party
- Elaborer des produits de viennoiserie garnis à base de crème et de fruits
- Développer son sens créatif en travaillant sur les formes, les décors, les saveurs...
- Maîtriser les techniques de travail sur levain liquide et sur poolish
- Être en charge de l'approvisionnement, du stockage et du contrôle qualité des matières premières
- Être en charge du suivi des bonnes pratiques d'hygiène
- Communiquer auprès du personnel de vente

## Les principales compétences

- Bonne habileté manuelle
- Autonomie, curiosité et créativité
- Dynamisme et respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Sens du contact et esprit d'équipe

## Les poursuites de formation

- BP Boulanger
- CAP Pâtissier
- Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- CAP Chocolatier confiseur

### PROGRAMME DE LA FORMATION SÉQUENCES PÉDAGOGIQUES THÉORIQUES ET PRATIQUES

- Travaux Encadrés/Dossier professionnel
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Technologie appliquée
- Travaux pratiques

inscrits au référentiel de la MC Boulangerie Spécialisée



### Vos contacts

Cyril HERLIN  
Coordinateur du secteur Boulangerie-  
Pâtisserie-Chocolaterie  
cyril.herlin@cfainterpro-28.fr

Marie ROVÈRE  
Chargée de relation client  
02 37 91 66 80  
06 70 61 62 60  
marie.rovere@cfainterpro-28.fr

Retrouvez tous les détails de cette formation sur  
[www.cfainterpro28.com/mc-boulangerie-specialisee/](http://www.cfainterpro28.com/mc-boulangerie-specialisee/)  
ou en suivant ce QR code

