

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE



RÉVÉLATEUR DE TALENTS !



Le boulanger spécialisé conçoit et fabrique pains, viennoiseries, les crèmes et les garnitures. Il est capable d'évaluer le coût des matières premières et d'adapter son travail aux temps qui lui sont impartis.

Il maîtrise les différentes méthodes de panification et peut assurer la fabrication d'une large gamme de viennoiseries.

Le diplômé débute généralement comme 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.

QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

Toute personne titulaire d'un CAP ou d'un BP Boulanger.



Les aptitudes et qualités requises

- Motivation
- Bonne résistance physique
- Ponctualité
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

CONTENU PÉDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

Domaine professionnel évalué à l'examen

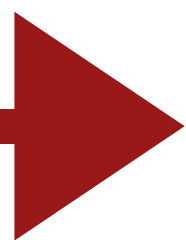
Pratique professionnelle renforcée

Technologie professionnelle

Sciences appliquées

Techniques commerciales

Dossier professionnel



EMPLOI TYPE

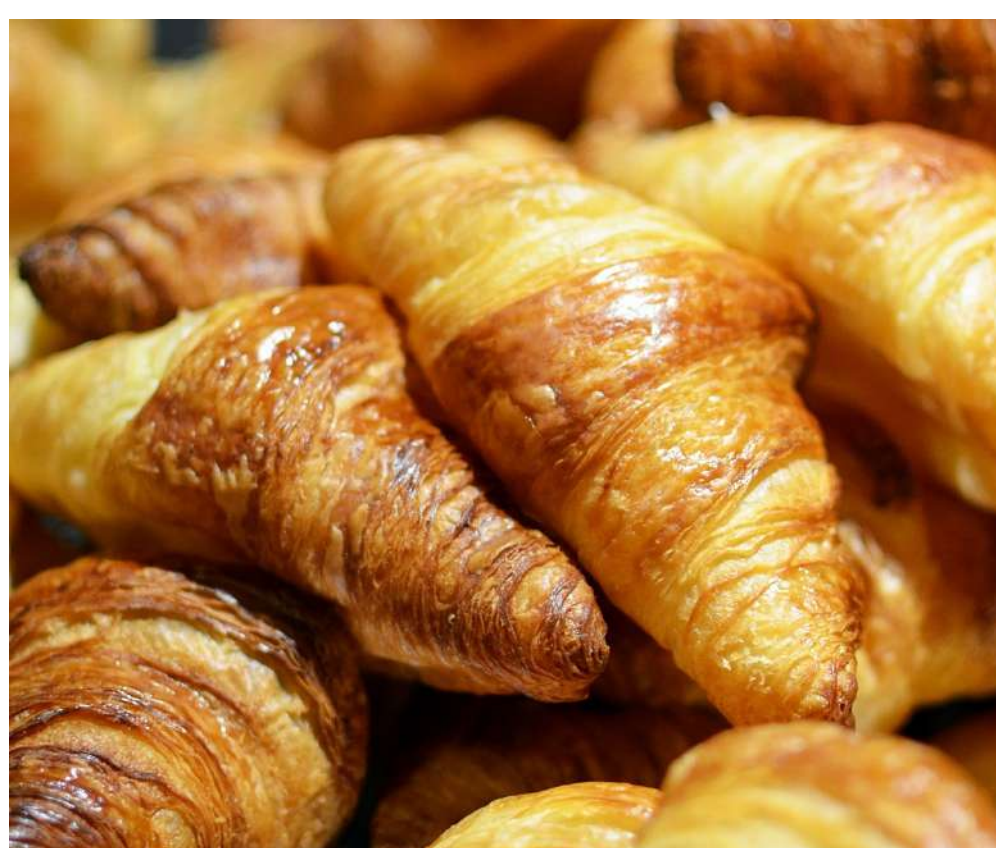
Les entreprises artisanales pour la majorité des diplômés,

La moyenne et grande distribution,

L'agro-alimentaire (de grands groupes spécialisés dans la fabrication de viennoiseries et biscuits industriels)

La restauration haut de gamme qui, de plus en plus, se lance dans la fabrication de pains spéciaux originaux mettant en valeur leur cuisine,

Le savoir-faire s'exporte également très bien à l'étranger !



POURSUITE D'ÉTUDES A ENVISAGER

BP Boulanger

MC Employé Traiteur

CAP Pâtissier en 1 an



Renseignements et inscriptions sur
www.cfa-groisy.com - rubrique Formations
ou
au 04 50 68 00 50 - tapez 1

126 chemin des métiers - 74570 GROISY

Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04

contact@cfa-groisy.com

www.cfa-groisy.com

SUIVEZ-NOUS SUR

