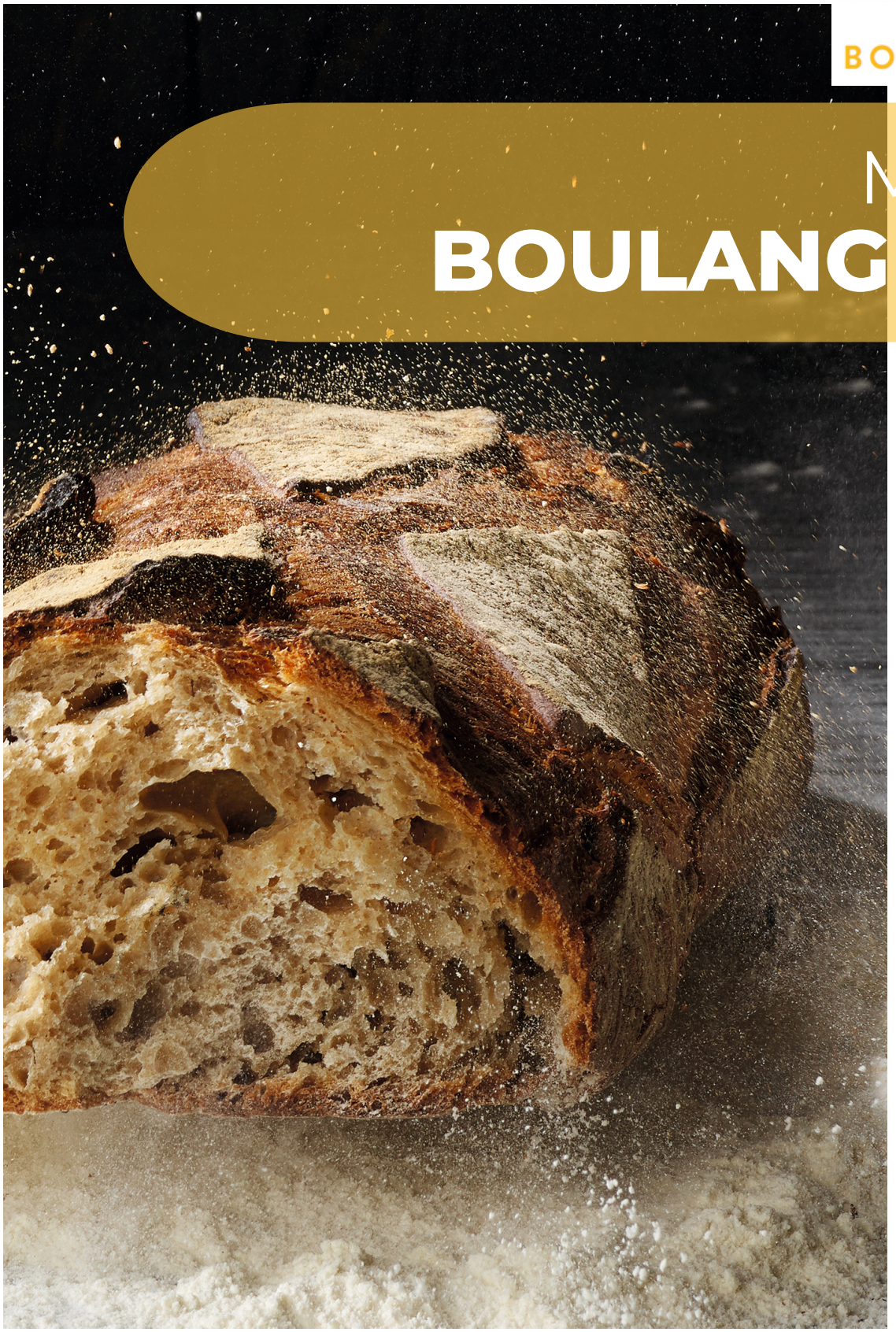
CAMPUS DE GROISY

FORMATEUR DEPUIS 1973

MÉTIERS DE BOUCHE

MC*
BOULANGER



Mise à jour : octobre 2023

Plus d'informations : www.campusdegroisy.com

Filière
Métier de bouche

MC*
BOULANGER

Plus d'informations
www.campusdegroisy.com
126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Début de la formation à partir de mi-août*
- *Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation*

DURÉE

Formation en 1 an

DIPLÔME

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 3

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.

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PRÉREQUIS

- *Maitrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.*
- *L'admission en mention complémentaire se fait sur dossier et entretien de motivation.*
- *Autres prérequis spécifiques sur le site internet du Campus*

QUALITÉS REQUISES

- *Motivation*
- *Résistance physique*
- *Ponctualité*
- *Hygiène rigoureuse*
- *Habileté manuelle*

CONDITIONS D'ADMISSION

- *être titulaire d'un CAP boulanger*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *À mettre en parallèle avec les pré-requis*

MÉTIERS DE BOUCHE

QUELS OBJECTIFS ?

Acquérir de la pratique supplémentaire et apprendre à confectionner des pains spéciaux, viennoiseries, crèmes et garnitures, mais aussi à maîtriser la chaîne d'approvisionnement et le temps de travail.

OBJECTIFS

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

CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

- *Pratique professionnelle renforcée*
- *Technologie professionnelle*
- *Sciences appliquées*
- *Techniques commerciales*
- *Dossier professionnel*

DOMAINE GÉNÉRAL

- Anglais professionnel
- Initiation au marketing
- Expression orale et écrite

QUEL **CONTENU ?**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.
Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classe lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.
En fonction du statut
Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise
En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux examens 2023

100%

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- *BP Boulanger*
- *CAP Pâtissier en 1 an*

EMPLOYABILITÉ

7 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation.

EMPLOI TYPE :

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 (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 !

ET

APRÈS ?

TAUX DE SATISFACTION

95% *pour l'année 2022-2023*

ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 7 000 €/an
Pour les autres statuts : Sur demande.
Devis en fonction de votre profil professionnel.
Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50