

Mention complémentaire Boulangerie Spécialisée



Objectif

Le (la) boulanger(ère) spécialisé(e) conçoit et fabrique pains, viennoiseries, crèmes et garnitures. Il (elle) évalue le coût des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis. Le (la) diplômé(e) débute généralement comme ouvrier(ère) boulanger(ère) dans une entreprise artisanale, mais il (elle) peut aussi être employé(e) par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Prérequis

CAP Boulanger

Durée

1 an

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités d'alternance

Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise

Contenu

E1 - Organisation et production

E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial de la production

E3 - Évaluation de l'activité professionnelle

Modalités d'évaluation examen

Écrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Poursuite d'études

Brevet Professionnel (BP) Boulanger - Diplôme de niveau 4

Lieu de la formation

**Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn - Site de Cunac**

112 Route des Templiers CS 22340 - 81020 ALBI - CEDEX 09

Tarifs

2000€ / an sur un niveau 3

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage, et prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat.

Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :

Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

www.cm-tarn.fr

