



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION



MC - Niveau 3

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Boulangerie Spécialisée



LES OBJECTIFS

Former des ouvriers qualifié capables de :

- Concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger.
- Conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité
- Travailler en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.
- Prendre en compte les problèmes de l'entreprise.

LES DÉBOUCHÉS

Le titulaire de la Mention Complémentaire boulangerie spécialisée pourra occuper un emploi de production dans les secteurs de la boulangerie-pâtisserie, dans les entreprise de l'alimentation, dans l'hôtellerie ainsi que dans la grande distribution.

POURSUITE D'ÉTUDES

Après une MC, il est possible de compléter sa formation en se dirigeant vers un titre ou un diplôme de niveau 4 tel que le BP Boulanger

LES +++ DE LA FORMATION

La MC s'oriente sur des méthodes de production et de fabrication non traitées dans les autres formations de niveau V. La MC apporte une valeur ajoutée dans le secteur d'activité. Des recettes de la Réunion.

Université Régionale des
Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation
de Sainte-Clotilde

0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence
98 97 022 98 97





MENTION COMPLÉMENTAIRE (MC)

BOULANGERIE SPÉCIALISÉE - NIVEAU 3

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Contrat d'apprentissage** : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation** : à partir de 18 ans
- **Formation continue** : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans la spécialité (CAP Boulanger, Pâtissier...)
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un Module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage).

DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Copie du diplôme de niveau 3
- Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis	:	0262 21 04 35
Saint-Pierre	:	0262 96 12 40
Saint-Paul	:	0262 45 52 52
Saint-André	:	0262 46 62 00



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

COUPON-RÉPONSE à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

Tél. : 0262 GSM : 069 Fax : 026.....

Email :

Conduire les fabrications

Fabriquer des viennoiseries

Respecter les règles de qualité

CONTENU PÉDAGOGIQUE

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Méthodologie

Enseignement permettant une personnalisation de parcours

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Technologie professionnelle
- Pratique professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène des locaux
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social
- Dossier professionnel

Enseignement théorique et pratique alternant atelier et salle

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

L'alternance : 2 jours par semaine en Centre

DURÉE

1 an

EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Les examens sont validés par évaluation ponctuelle en fin de parcours.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectués en centre de formation (400 heures). L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- un centre de documentation technique
- des salles équipées
- des salles informatiques avec accès internet
- atelier équipé

Les méthodes pédagogiques mises en œuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours.

Je suis intéressé(e) par la formation

**MENTION COMPLÉMENTAIRE (MC)
BOULANGERIE SPÉCIALISÉE - NIVEAU 3**

Je souhaite être contacté(e)

Créneaux horaires :
(facultatif)

