

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE



Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

Accessible après un CAP Boulanger, la formation dure 1 an dont 400 h en centre de formation (2 semaines en entreprise, 1 semaine à l'ESM).

>> Programme de formation :

Domaine Professionnel

- Organisation et production
- Environnement technologique scientifique et commercial
- Evaluation de l'activité professionnelle

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

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.

Il peut aussi continuer son apprentissage à l'ESM avec un **BP Boulanger** ou un **Bac Pro Boulangerie Pâtisserie**.

RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Ecole
Supérieure
des **M**étiers



ECOLE SUPERIEURE DES METIERS
Centre de Formation en Alternance
Chemin de la Pyramide - BP 25
31601 Muret cedex 1
Tél : 05 62 11 60 60
www.cm-toulouse.fr



Pour vous aider dans votre orientation :
le Centre d'Aide à la Décision : Tél : 05 61 10 47 64

Renseignements formations à l'ESM Muret :
Tél : 05 62 11 60 60 - Mail : esm@cm-toulouse.fr