



OCCITANIE

PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

- Être titulaire du :
- CAP Boulanger
 - Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

DURÉE

1 an, soit **400 heures par an**

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16€ / heure (proposition d'un parcours personnalisé).

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap: conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **CONCEVOIR et RÉALISER** des produits : de panification à base de farines spéciales ainsi que des pains régionaux et européens, de viennoiserie et 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 liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré
- **BC02** - Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

- **BC03** - Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et/ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

- Cap pâtissier
- BP boulanger

➤ Débouchés

Le titulaire de la certification spécialisée « Boulangerie spécialisée » occupe un poste d'ouvrier boulanger spécialisé dans une entreprise artisanale.

Il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Retrouvez le taux d'insertion sur :
www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37313/
et sur notre site web.

DANS NOS CMA

- Aveyron
- Lot
- Hautes-Pyrénées
- Pyrénées-Orientales
- Tarn
- Haute-Garonne
- Lozère

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006

Service & appel
gratuits