

MENTION COMPLEMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE



Pré requis

CAP ou BEP Pâtissier ou Boulanger.
Etude du dossier et Entretien selon avis de l'équipe pédagogique.

Objectifs de la formation

Compléter la formation du CAP et BEP en approfondissant les connaissances en pâtisserie et de boulangerie et des produits de snacking .
Acquérir de nouvelles techniques de présentation.
Pour entrer dans la vie active c'est un plus : elle est reconnue dans les grilles des salaires de la branche professionnelle.

Organisation des cours

Durée : 1 an.

Alternance : 1 semaine CFA / 2 semaines entreprise.

Statut : Contrat d'Apprentissage.

Enseignement professionnel

Pratique professionnelle

Dessin

Technologie : Matières premières, produits et techniques de fabrication et les équipements et les matériels.

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.

Environnement commercial de la production.

Examen

Epreuve de Pratique professionnelle :

Sur 10 heures, réalisation de plusieurs produits : Pain de campagne, farine de tradition française, Brioche, Croissants, Produits à base de pâte à foncer, choux, Cake, décor en pâte morte...

6 sandwiches

Epreuves écrites : SA, Environnement commercial, Technologie, Dossier professionnel.

Epreuves orales : Présentation d'une fabrication, Dossier professionnel

Poursuites d'études et débouchés professionnels

La MC pâtisserie boulangère forme des professionnels de la fabrication de pains spéciaux, de viennoiseries, pâtisseries et de produits de restauration rapide (sandwichs, pizzas...). Le titulaire de la mention complémentaire occupe un poste de production de l'ensemble des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée.



19 rue Goubet – 75019 PARIS
Tél : 01 42 39 19 64

www.ceproc.com
www.facebook.com/CeprocParisFrance