

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE



fiche mise à jour le 26 mars 2024

OBJECTIFS

Concevoir et fabriquer pains, viennoiseries
et décors de boulangerie

Evaluer le coût des matières premières

Adapter son travail au temps imparti



MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

ORGANISATION

- ⊗ Durée : 1 an
- ⊗ De septembre à juin
- ⊗ 2 semaines de formation
- ⊗ 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- ⊗ Du lundi au vendredi
- ⊗ Lieu : Alençon

ADMISSION

- ⊗ La MC boulangerie s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP boulangerie.

POURSUITES D'ÉTUDES

- ⊗ BP boulangerie

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel technologique et pratique

- ⊗ Sciences appliquées à l'alimentation
- ⊗ Technologie
- ⊗ Pratiques :
- ⊗ Pain de tradition
- ⊗ Pains divers
- ⊗ Viennoiseries
- ⊗ Pain décor
- ⊗ Gestion
- ⊗ Législation

MÉTIERS VISÉS

- ⊗ Ouvrier boulanger

OÙ FAIRE SON ALTERNANCE ?

- ⊗ Entreprise artisanale
- ⊗ Boulangerie de grande surface
- ⊗ Entreprise industrielle
- ⊗ Toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie

LES APPORTS DU 3IFA

- ⊗ Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de boulangerie.
- ⊗ Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- ⊗ Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.
- ⊗ Le pack office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.



3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

ACCESSIBILITÉ
Pour toute information, contactez notre référente accessibilité, Christelle Fromont - cfromont@3ifa.fr