

Boulangerie Pâtisserie

| Pâtisserie boulangère

Mention Complémentaire - Formation Diplômante de Niveau 3 -**Public / Statut*****Lycéens****Alternance :**

Apprentissage ou contrat de professionnalisation

Salariés dans le cadre :

- D'un contrat de transition professionnelle
- Du plan de développement des compétences

Demandeurs d'emploi**Durée****Durée moyenne de 420 heures***(A définir en fonction des résultats du positionnement et des prérequis)***Modalités et délais d'accès****Entrées et sorties permanentes***(en fonction des dates de certification et des places disponibles).***Pour l'alternance :** sous réserve d'avoir une entreprise d'accueil.**Tarifs**

Sur demande suivant le statut du demandeur, du financeur et de la durée.

Rythme de l'alternance**- Coursus apprenti :**En centre de formation : 25 %
En entreprise : 75 %**- Coursus lycéen :**Au Lycée Professionnel, l'Institut Européen de Formation - Compagnons du Tour de France :
- Au lycée : 50 %
- En entreprise : 50 %**Modalités d'évaluations**

- Evaluations au travers du livret d'alternance tuteur/formateur,
- Évaluations formatives/sommatives en centre en fin de séquence,
- Examen ponctuel ou en CCF (Contrôle en cours de formation),
- Examen final : diplôme, titre ou certification.

* Sous réserve que soient réunies les conditions nécessaires à la mise en place et/ou la prise en charge de la formation.

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap :

Veuillez nous contacter directement afin d'étudier la mise en place de mesures spécifiques pour suivre la formation.

Prérequis

- La mention complémentaire est accessible aux titulaires d'une certification de même niveau (pour toutes spécificités, nous consulter)
- Connaître les bases mathématiques nécessaires à l'apprentissage du métier
- Avoir une bonne vision dans l'espace et des capacités gestuelles
- Aptitude physique au travail en hauteur

Informations sur le métier

Le titulaire de la mention " pâtisserie boulangère " travaille dans les entreprises artisanales, de la grande distribution, de l'industrie ou de la restauration qui utilisent un fournil ou un laboratoire de fabrication des produits de pâtisserie boulangère.

Cette mention complémentaire renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP pâtissier ou du CAP boulanger. Elle permet d'accéder aux postes de production de l'ensemble des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée.

Activités visées :

Le titulaire de la mention complémentaire " pâtisserie boulangère " conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière principale est la farine. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie-pâtisserie. 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.

Objectifs de la formation

L'apprenant doit être capable de :

- Concevoir et réaliser des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière principale est la farine.
- Conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie-pâtisserie.
- 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

Blocs de compétence

BC01 - Production de pâtisseries boulangères sucrées et salées

BC02 - Sécurité alimentaire et hygiène du laboratoire et du fournil

BC03 - Approvisionnement et production en boulangerie et pâtisserie

Contenu de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Production de pâtisseries boulangères sucrées et salées

- Organiser sa production
- Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère
- Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base des produits laitiers
- Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits
- Travailler les fruits frais
- Mettre en forme, Garnir et fourrer
- Conduire les cuissons
- Réaliser les produits salés
- Réaliser les finitions
- Décorer
- Contrôler les produits finis
- Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits

Sécurité alimentaire et hygiène du laboratoire et du fournil

- Nettoyer et désinfecter son poste de travail
 - Contrôler les matières premières livrées, stockées et utilisées
- Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Approvisionnement et production en boulangerie et pâtisserie

- Approvisionner les postes de travail, choisir le matériel, planifier son travail
- Contrôler la livraison
- Contrôler l'état des stocks
- Communiquer sur l'état du stock et les anomalies
- Contrôler les processus de ses fabrications
- Conditionner et stocker
- Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative, active, démonstrative et expérientielle

Formation mixte (présentiel et distanciel)

Formation permettant l'acquisition de compétences professionnelles réelles et opérationnelles en entreprise

Individualisation

Formation en situation de travail en entreprise

Formation en mode projet

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques

Salles de cours

Centre de ressources

Supports pédagogiques

Informations complémentaires et indicateurs d'appréciation pour les formations certifiantes et Diplômantes

Veuillez consulter les documents à disposition sur les pages d'accueil de chaque Fédération Régionale pour connaître :

- Le taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels
- Le taux de poursuite d'études
- Le taux d'interruption en cours de formation
- Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement concerné, à la suite des formations dispensées
- La valeur ajoutée de l'établissement

Possibilités de valider un ou des blocs compétences (cf. blocs de compétences)

Equivalences, passerelles : non

Suite de parcours : Brevet professionnel charpente bois, Bac professionnel technicien constructeur bois

Débouchées : voir fiche RNCP N° [37315](#) - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date de publication de la fiche : 06-02-2023

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2025

Code CPF : 239419

Pour plus d'informations, nous contacter.

Cette formation est proposée sur les villes suivantes :

ANGLET I LONS

Tél : Anglet 05 59 63 87 57 | Lons 05 59 92 81 77

Email : communication.angletlons@compagnonsdutourdefrance.org

3 allée de Bellevue, 64600 Anglet | Mail de Coubertin, 64140 Lons

64 - Pyrénées Atlantiques