



MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

OBJECTIFS

- > **CONCEVOIR** et **FABRIQUER**
pains, viennoiseries et décors de boulangerie
- > **ÉVALUER** le coût des matières premières
- > **ADAPTER** son travail au temps imparti



mis à jour le 8 mars 2023

3ifa.fr

3ifa
Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION
GRATUITE**

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE



Centre de Formation des Apprentis

ORGANISATION

- > Durée : 1 an
- > De septembre à juin
- > 12 semaines de formation
- > 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- > Du lundi au vendredi
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

PRÉ-REQUIS

- > La MC Boulangerie s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP Boulangerie.

POURSUITE 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
- > Legislation

LES APPORTS DU 3ifa

- > Le 3ifa propose à l'apprenti 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'apprenti, afin qu'il puisse travailler de chez lui.

DÉBOUCHÉS

- > Ouvrier boulanger

QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Minutie
- > Patience
- > Endurance
- > Organisation
- > Sens de l'esthétisme

TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

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