



> MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Après le CAP Boulanger



L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

Débouché professionnels visés :

- Ouvrier boulanger qualifié

• **Professionalisme** • **Réussite** • **Excellence**



> MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE



TARIFS : 7 000 €
Ce tarif inclu les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.
En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre titulaire d'un CAP BOULANGER ou d'un BEP ALIMENTATION option Boulangerie, autres (nous consulter)
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, d'une durée d'un an, avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel
- Entrée permanente

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée sera capable de concevoir et réaliser des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il saura conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Modalités pédagogiques

- 400 heures de formation minimum à l'IMSÉ sur 1 an, soit 12 semaines
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.

Programme de la formation

Domaine professionnel

- Pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national de niveau III

Le diplôme vise un approfondissement des techniques de base et permet la découverte de produits élaborés.



La force de l'alternance

1, rue Auguste Colonna
42100 Saint-Étienne