

Pâtisserie boulangère

Type de formation : Mention Complémentaire

Formation Diplômante de Niveau 3

Public / Statut *

Lycéen

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

Modalités et délais d'accès

- Avoir validé un projet professionnel en lien avec le métier
- Avoir pris connaissance des conditions d'exercice du métier
- 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.

Rythme de l'alternance

Cursus apprenti :

- En centre de formation : 25 %
- En entreprise : 75 %

Cursus lycéen : Au Lycée Professionnel, l'Institut Européen de Formation - Compagnons du Tour de France :

- Au lycée : 50 %
- En entreprise : 50 %

Durée

Durée moyenne de 420 heures (A définir en fonction des résultats du positionnement et des prérequis)

Tarifs

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

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

Information sur le metier

Veillez 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

Objectif 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 compétences

- 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

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

- Le taux d'obtention des diplmes ou titres professionnels
- Le taux de poursuite d'tudes
- Le taux d'interruption en cours de formation
- Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'tablissement concern, la suite des formations dispenses
- La valeur ajoute de l'tablissement

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 :

Fédération compagnonique d'Anglet

3 allée de Bellevue,
64600 Anglet