

100% de réussite à l'examen

88.3% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

[www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa](http://www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa)<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

## Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère en alternance

**Objectif général :** Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé

**Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de** concevoir et de réaliser des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée, de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie – pâtisserie tout en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. De prendre en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

### CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

#### E1. ORGANISATION ET PRODUCTION :

Approvisionner son poste de travail, choisir le matériel, planifier son travail, choisir le matériel, planifier son travail / Organiser sa production/ Nettoyer et désinfecter son poste de travail

**REALISER :** Les pâtes de pâtisserie boulangère/ les pâtes diverses/ les pâtes levées/ les pâtes feuilletées/ Les crèmes, les appareils et les garnitures, les appareils à base de produits laitiers/ Travailler les fruits frais/ Les mettre en forme/ Conduire les cuissons/ Confectionner des produits salés/ Réaliser les finitions/ Décorer/ Conditionner et stocker

**CONTRÔLER :** La livraison/ Les matières premières, livrées, stockées et utilisées/ Le processus des fabrications/ Les produits finis/ L'état de Stocks

**COMMUNIQUER :** Transmettre les besoins sur l'état du stock. /

Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits/ Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente/ Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

#### E2. ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE, SCIENTIFIQUE ET COMMERCIAL APPLIQUE A LA PRODUCTION :

**LES MATIERES PREMIERES, PRODUITS ET TECHNIQUES DE FABRICATION :** Les documents de l'organisation de production : Utiliser la fiche de calcul des recettes / La fiche technique des produits en pâtes levées/ La fiche technique des produits de pâtisserie boulangère, sucrés et salés. **Les termes techniques :** Maîtriser le vocabulaire professionnel

**LES EQUIPEMENTS ET MATERIELS :** Les locaux de fabrication/ Le matériel frigorifique/ Le matériel du chaud et du froid/ Les instruments de mesure/ Le matériel de fabrication/ Le matériel de cuisson/ Le matériel de nettoyage et de désinfection

**LES SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, À L'HYGIENE ET À L'ENVIRONNEMENT :** Etudier la base biochimique de la production en pâtisserie boulangère : Rechercher les constituants alimentaires impliqués dans la production de la pâtisserie boulangère/

**Analyser** les principales propriétés physico-chimiques/ Les modifications physico-chimiques

**Etude Nutritionnelle des produits de pâtisserie boulangère :** Identifier les propriétés nutritionnelles des produits de pâtisserie boulangère/ **Comportement alimentaire :** Se renseigner sur les évolutions des modes alimentaires/ Evaluer la qualité organoleptique des produits de pâtisserie boulangère/ **Hygiène et prévention :** S'initier à la microbiologie appliquée/ à l'hygiène et la prévention en milieu professionnel/

**Hygiène et sécurité des matériels, des équipements et des locaux :** Apprendre les Produits d'entretien et de désinfection, les produits d'hygiène corporelle/ Entretien des locaux, les matériels et les équipements/ Réfléchir à une installation rationnelle des locaux professionnels

#### ENVIRONNEMENTS COMMERCIAL DE LA PRODUCTION

**Le secteur professionnel :** Identifier les caractéristiques du métier/ Se questionner sur les formes d'exercice du métier/ Déterminer la place de l'activité dans l'environnement économique « boulangerie-pâtisserie »

**L'aspect commercial de la profession :** Evaluer les politiques commerciales, les types de commercialisation/ **Les lieux de vente :** Repérer les espaces et points de vente

**L'organisation de l'entreprise :** Adapter une organisation rationnelle pour une entreprise de boulangerie-pâtisserie/ S'approprier la convention collective/ Consulter l'ensemble des documents concernant la profession **La gestion des stocks :** Gérer des stocks/ Etudier les coûts

**E3 : ÉVALUATION DE L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE :** Préparer un dossier et préparer sa présentation à l'oral

**Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation** sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

**Préparation à l'examen :** Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 12 postes de travail, salles de cours de 15 à 30 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

**MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS :** Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

**PUBLIC ET PREREQUIS :** Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

**FORMATEURS :** Formateurs spécialisés dans le domaine de la Boulangerie et de la Pâtisserie et dans les disciplines d'enseignement liées à la profession.

**FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION** : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

**LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION** : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

**DUREE : 1607 heures (Centre 400 heures - Entreprise 1207 heures)** pour un cycle de 1 an à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

**TARIFS** : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

**MODALITES ET DELAI D'ACCES** : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

<b>CAMPUS DES METIERS</b>	<b>Metz</b>	<b>Tel : 03 87 39 31 50</b>	1 an de septembre à juin de l'année n+1
---------------------------	-------------	-----------------------------	---

**Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit**