

75% de réussite à l'examen

91% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

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.

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

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