

Formation

Diplômante	Qualifiante
En alternance	Continue

## Mention Complémentaire

### Boulangier spécialisé

Doté d'une habileté manuelle, de créativité, du sens des formes et des couleurs, d'un goût et d'un talent esthétique pour la présentation, vous aimez le contact avec la clientèle.



## FORMATION

### Objectifs

- Concevoir et réaliser les différents produits de panification et de viennoiserie,
- Tenir compte des temps impartis et des matériels,
- Gérer les stocks,
- Evaluer les coûts des matières premières.

### Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 1 an entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne avec une moyenne de 11 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que :

La pratique professionnelle, Technologie professionnelle, ECJS Education Civique Juridique et Sociale, Sciences appliquées, Arts appliqués, Travail sur dossier, et Anglais.

### Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut poursuivre son cursus (BP Boulanger, Brevet de Maîtrise, etc.) ou accéder directement à l'emploi de boulanger.

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- Après obtention d'un CAP Boulanger.

## VOS CONTACTS

### Responsable pédagogique de filière :

M. Pascal PIERET  
pascal.pieret@cfa-alfor.fr  
03.26.69.25.85

### Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET  
veronique.pieret@cfa-alfor.fr  
03.26.69.90.17