



MENTION COMPLÉMENTAIRE

BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

ACTIVITÉS VISÉES

Ce boulanger fabrique des pains spéciaux et des viennoiseries sous toutes leurs formes. Il connaît les spécialités régionales. Il sait également accommoder les produits pour les mettre en valeur. Il est capable de vérifier et évaluer la qualité des produits finis.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h à raison de 12 semaines au CFA
en alternance avec l'entreprise.

Durant cette année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire au minimum : CAP Boulanger ou BEP Alimentation dominante Boulangerie
- Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée - - Code diplôme 01022107 - Niveau 3 - RNCP 701 - Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Durée
Organisation et production	176h/an	Ponctuelle	Pratique	12	9h00
Expression préparation de dossier	24h/an	Contrôle en Cours de Formation	Orale et écrite	3	15 mn
Environnement technologique scientifique et commercial de la production	36h/an 36h/an 36h/an		Écrite	5	2h00
• Technologie			Non évalué		
• Sciences Appliquées					
• Gestion Appliquée					
Arts Appliqués	24h/an				
Éducation Physique et Sportive	40h/an	Non évalué			
LV1 Anglais	24h/an				
Travail d'alternance	24h/an				

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- BP Boulanger
- CAP Pâtissier en 1 an
- Autre CAP en 1 an

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports» Arrêt «Saint-Alban Centre»

Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite