

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Niveau 3 en 1 an

Le titulaire de cette MC est le spécialiste des pains européens, aromatiques, spéciaux...
Il acquière expérience, rapidité, finesse et autonomie.

CONTENU

Pratique professionnelle, Technologie professionnelle, Connaissance de l'entreprise, Gestion appliquée, Sciences appliquées, Arts appliqués et Culture artistique, Travail sur dossier

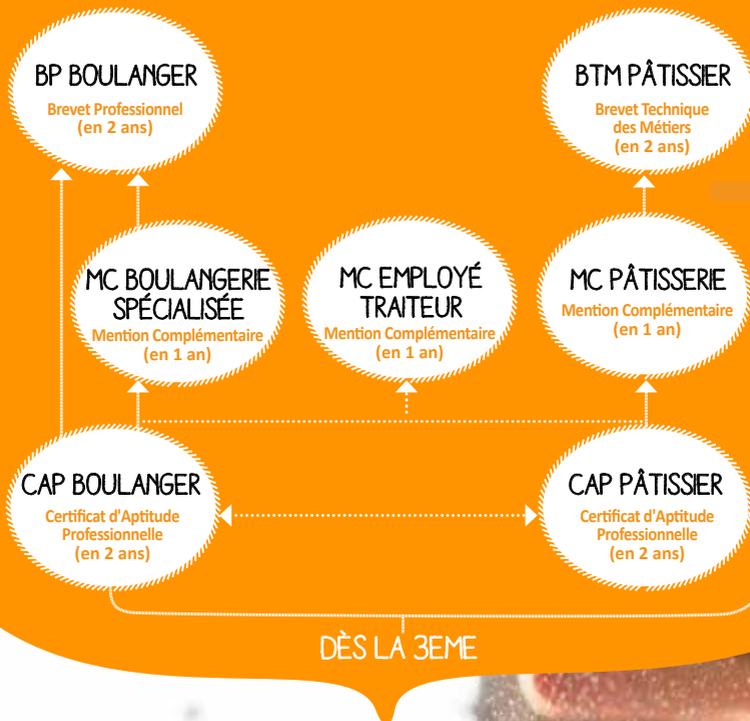
ALTERNANCE

La formation se déroule en alternance entre l'entreprise d'accueil et le Centre de formation.

DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute généralement comme ouvrier reprise d'entreprise. boulanger dans une entreprise artisanale. Il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface, une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

PARCOURS DE FORMATION DE LA FILIÈRE BOULANGERIE PÂTISSERIE



Edition 2022

AP : Apprentissage / FC : Formation continue / FC : Formation continue

MÉTIERS DE BOUCHE

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
BOULANGERIE					
CAP Boulanger	●	●	●	●	APP, CP, FC
MC Boulangerie Spécialisée *	●	●	●	●	APP, CP, FC
BP Boulanger			●	●	APP, CP, FC
PÂTISSERIE					
CAP Pâtissier	●	●	●	●	APP, CP, FC
MC Pâtisserie Glacerie - Chocolaterie - Conifiserie spécialisées *	●	●	●	●	APP, CP, FC
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur			●	●	APP, CP, FC

* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières
Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie
Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne
Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont
Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

www.almea-formations.fr

