



URMA
Bien plus qu'une orientation

METIERS DE LA BOULANGERIE

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE RNCP N°701

OBJECTIFS

Réaliser des productions de boulangerie spécialisée ; des viennoiseries et des décors boulangers

Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits

Assurer la gestion des stocks et contrôler la qualité

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

PRÉREQUIS

Etre titulaire du diplôme suivant :

CAP Boulanger

DURÉE

1 an si diplôme de niveau 3 validé, 420h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance: 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle : de 10 à 30€ TTC/heure selon le parcours





MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Cette formation n'est pas validée par blocs de compétences

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : Ouvrier boulanger, Boulanger, Responsable de production en boulangerie

SUITE DE PARCOURS

BP Boulanger

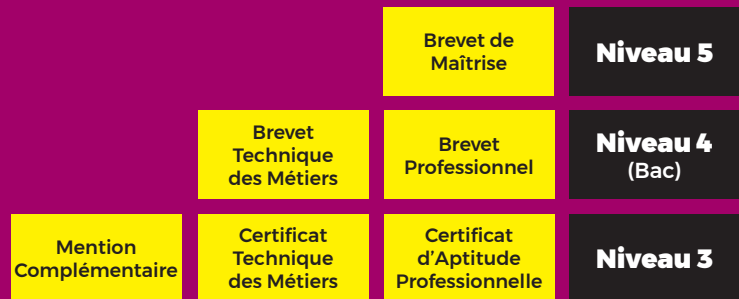
BAC PRO Boulanger/Pâtissier

Parcours d'entrepreneuriat

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, ni passerelle pour cette certification

L'offre de formation de l'URMA



LIEUX ET COORDONNÉES

URMA MAINE ET LOIRE

Angers • 02 41 22 61 56 • urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA MAYENNE

Laval • 02 43 49 88 88 • urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA VENDÉE

La Roche-sur-Yon • 02 51 36 53 00 • urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

LES PLUS DE L'URMA PAYS DE LA LOIRE :

Le réseau de 5 Centres de Formation Professionnelle, leader en Pays de la Loire

Plus de 100 formations proposées parmi 50 métiers

Un réseau de 5 000 entreprises partenaires

Des équipes d'experts en pédagogie et en accompagnement socio-éducatif

Des innovations pédagogiques, l'usage du numérique, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies

Un dispositif d'individualisation des parcours, d'accompagnement des publics en situation de handicap

Un accompagnement vers l'excellence : entrepreneuriat, mobilité internationale, concours (MAF, MOF, WorldSkills...)

UNIVERSITÉ RÉGIONALE
DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT
DES PAYS DE LA LOIRE

URMA
Bien plus qu'une orientation

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :



Erasmus+