



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION



MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Niveau 3 RNCP37315

➤ OBJECTIFS

Réaliser des productions de pâtisseries boulangères sucrées et salées
Respecter les règles de sécurité alimentaire et d'hygiène du laboratoire et du fournil
Approvisionner et produire en boulangerie et pâtisserie

➤ 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

➤ 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

Voir site CMA Formation : <https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap>

➤ PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner - se reconvertir

➤ PRÉREQUIS

Etre titulaire de l'un des diplômes suivants :

CAP Boulanger

CAP Pâtissier

➤ DURÉE

1 an si diplôme de niveau 3 validé, 420 h 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 prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

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

Encadrement :

Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://www.urmapaysdelaloire.fr/mc-patisserie-boulangere>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	BM Brevet de Maîtrise			
Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BTM Brevet Technique des Métiers		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	MC Mention Complémentaire	

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES

02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

LE MANS

02 43 50 13 70 · urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Ouvrier pâtissier, tourier

SUITE DE PARCOURS

BP Boulanger

BAC PRO Boulanger/Pâtissier

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, ni passerelle pour cette certification

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 06-02-2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37315/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

 FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](https://www.urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

