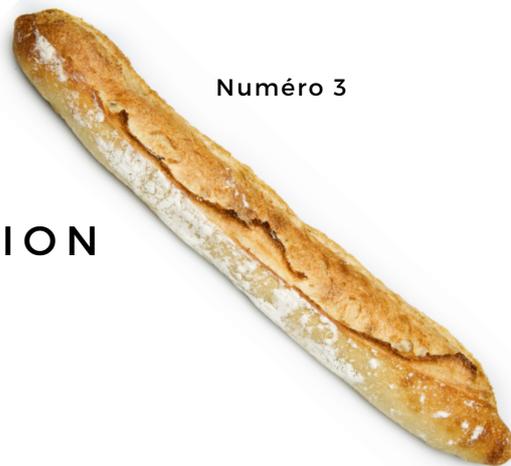


BULLETIN D'INFORMATION



EDITO

Voici le numéro 3, et nous continuons notre progression.

Après le CAP Boulanger, ce troisième numéro est consacré à la Mention Complémentaire.

Un an pour se spécialiser après le CAP, avec 2 options:

La MC Pâtisserie Boulangère qui existe depuis 2021 dans notre centre, et à la rentrée de septembre 2023, la MC Boulangerie Spécialisée.

Découvrez au travers de ce bulletin ces formations et pour encore plus de renseignements rejoignez-nous le vendredi 14 avril lors de notre journée Portes Ouvertes.

Bonne lecture !

Elisabeth Las
Directrice du CFA



LA MENTION COMPLEMENTAIRE

Conçue dans un objectif d'insertion professionnelle, la mention complémentaire est un diplôme national qui vise à donner une qualification spécialisée.

Après le CAP Boulanger, nous vous proposons dans notre centre deux mentions complémentaires.





MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

Le (la) titulaire de la Mention Complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il (elle) est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il (elle) travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il (elle) prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

FORMATION EN 1 AN

Accessible :

- pour la MC Boulangerie Spécialisée après un CAP Boulanger ou un BAC Pro option boulangerie/pâtisserie
- pour la MC Pâtisserie Boulangère après un CAP Boulanger et/ou un CAP Pâtissier



**Journée Portes ouvertes
Vendredi 14 avril 2023 de 9h à 16h**

Venez nous rencontrer !

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Le (la) titulaire de la mention complémentaire "pâtisserie boulangère" conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière première principale est la farine*.

Il (elle) est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie - pâtisserie. Il (elle) travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

Il (elle) prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

*Quelques exemples de production: tartes sucrées, salées, éclairs, millefeuilles, cakes sucrés, salés, galettes, viennoiseries, crèmes sucrées, salées, pizzas, quiches, pains,.....



CETTE FORMATION VOUS INTERESSE ?

Contactez-nous à:

Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries
du Puy-de-Dôme et de l'Allier
Académie Française de la Boulangerie
Pâtisserie Artisanale
27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat
Tél: 04/73/91/41/78
Email: fede.boulangier@gmail.com

Téléchargez nos plaquettes :

- [MC Boulangerie Spécialisée](#)
- [MC Pâtisserie Boulangère](#)



ET APRES LA MENTION COMPLÉMENTAIRE?

Plusieurs possibilités:

- CAP Connexe
- Mention Complémentaire
- BP Boulanger

LA VIE DE NOTRE CENTRE - FEVRIER/MARS 2023

COURS DE CUISINE

7 Février - Monsieur Dominique Blanchet, professeur de cuisine est intervenu auprès de nos élèves de BP 1ère année pour un cours de cuisine.

Une intervention très appréciée et très appréciable pour la préparation du snacking au programme de l'examen.



FIN DE FORMATION POUR NOS STAGIAIRES UKRAINIENS

6 mois de découverte de la boulangerie-pâtisserie pour 7 stagiaires ukrainiens.



L'ANGLAIS AU LABO

Les cours d'anglais se déplacent au laboratoire. Nos élèves de BP 2ème année échangent sur leur métier "in English of course" avec leur professeure d'anglais Noémie.



CONCOURS SNACKING SUCRE/SALÉ PRODUITS DU TERROIR

Nos élèves de BP 1 et 2 avaient à présenter en mars, lors d'un concours, un sandwich répondant à un cahier des charges très précis, ils devaient également présenter un argumentaire de vente en français et en anglais, calculer le coût de revient de leur sandwich et proposer un outil de communication.

Les résultats dans le numéro 4 d'avril.