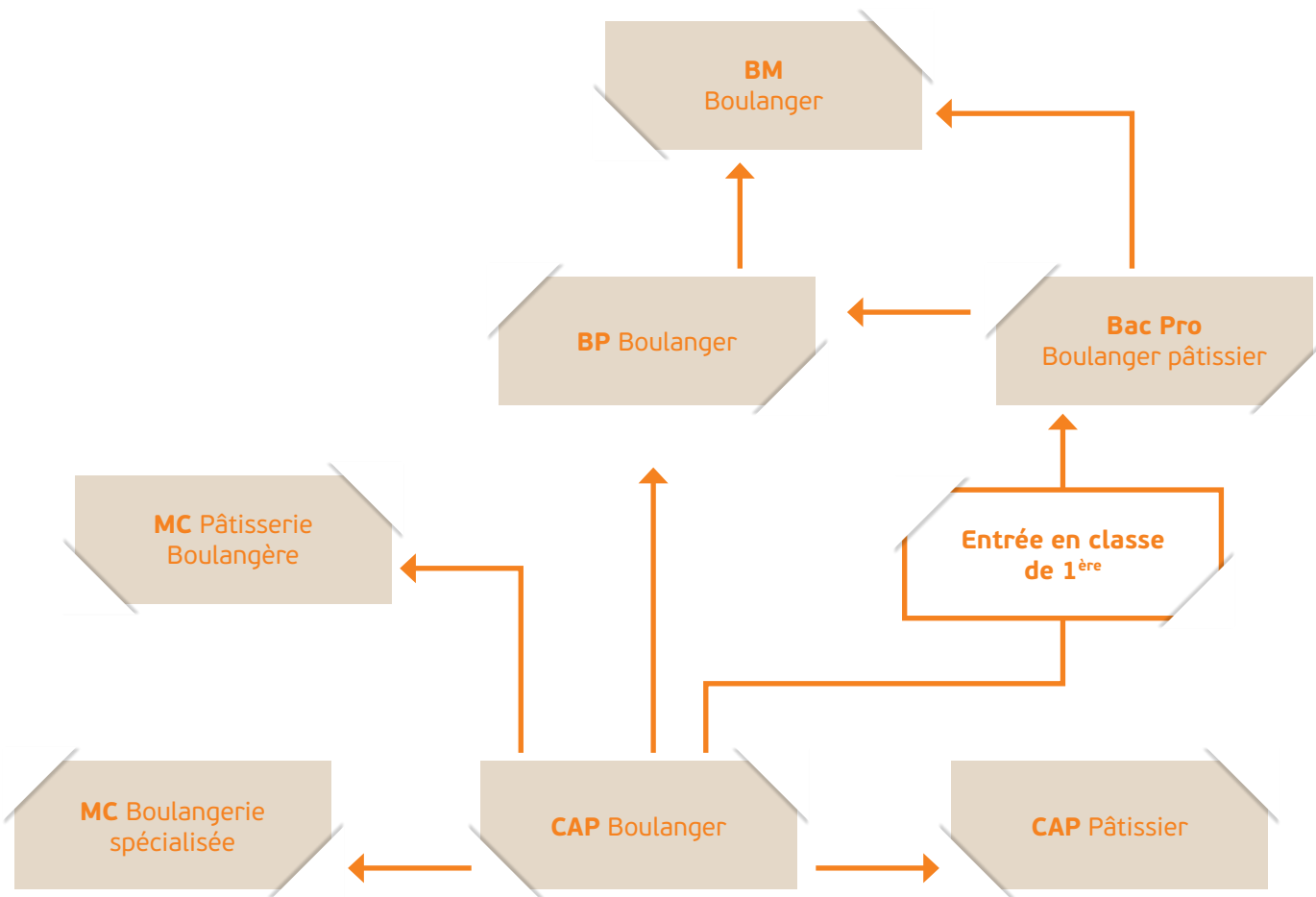




BOULANGERIE

Passerelle vers : les métiers de la pâtisserie chocolaterie

LE BOULANGER exploite la diversité des farines pour élaborer des pains et des viennoiseries de formes, de poids et de goûts variés. De la préparation de la pâte à la cuisson, il veille à respecter les règles d'hygiène et doit faire preuve de rigueur à toutes les étapes. Il élargit souvent son savoir-faire en pâtisserie et en chocolaterie. C'est l'artisan de l'alimentaire le plus sollicité au quotidien par les clients.



Possibilités de parcours individualisés

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
MC : Mention Complémentaire
Bac Pro : Bac Professionnel

BP : Brevet Professionnel
BM : Brevet de Maîtrise



BOULANGERIE

CAP Boulanger

2*
ans

Le titulaire du CAP Boulanger est capable de :

- ➔ fabriquer des pains classiques ;
- ➔ fabriquer des viennoiseries ;
- ➔ préparer une commande comportant quelques-uns des principaux produits de boulangerie.

* 1 an après un CAP ou pour les profils spécifiques



Bac Pro Boulanger pâtissier

3*
ans

Le titulaire du Bac Pro boulanger pâtissier est capable de :

- ➔ maîtriser toutes les techniques liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation ;
- ➔ exercer une activité avec prise de responsabilités ;
- ➔ s'adapter à des fonctions d'animation d'équipe et de gestion.

* 2 ans après un CAP





MC Boulangerie spécialisée

1 an

Le titulaire de la MC Boulangerie spécialisée est capable de :

- ➔ assurer une commande à base de pains classiques, spéciaux, viennoiseries et produits issus de la pâtisserie boulangère ;
- ➔ maîtriser la décoration, la gestion des matières premières et le temps nécessaire pour élaborer la production.



MC Pâtisserie boulangère

1 an

Le titulaire de la MC Pâtisserie boulangère est capable de :

- ➔ réaliser des tartes sucrées et salées, des gâteaux secs, des pâtes à choux, des beignets, des pièces en pâte feuilletée, des vols au vent, des paliers, des dartois...
- ➔ réaliser des crèmes et garnitures à base de produits laitiers ou de fruits secs ou frais ;
- ➔ réaliser des produits salés : sandwiches, pains surprise, pizzas, tartes salées.



BP Boulanger

2 ans

Le titulaire du BP Boulanger est capable de :

- ➔ planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison ;
- ➔ utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes ;
- ➔ analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations ;
- ➔ gérer et animer une équipe.



BM Boulanger

2 ans

Le titulaire du BM Boulanger est capable de :

- ➔ assurer toute production en boulangerie de haut niveau, mettre en place une organisation de production adaptée à la commande et à l'équipe ;
- ➔ assumer l'ensemble des fonctions du dirigeant de l'entreprise artisanale, tant dans les domaines commerciaux, financiers, juridiques ;
- ➔ manager son personnel.



Boulangerie



Faculté des Métiers CMA d'Ille-et-Vilaine

37 boulevard de Groslay
35300 Fougères
02 99 94 58 85

Campus de Ker Lann
Rue des Frères Montgolfier
35172 Bruz cedex
02 99 05 45 55

68 avenue de Marville
35400 Saint-Malo
02 99 40 69 52

facmet@fac-metiers.fr

CFA de la CMA du Morbihan

Boulevard des Iles
CS 82311 - 56008 Vannes cedex
02 97 63 95 10
cfa@cma-morbihan.fr

CFA de la CMA du Finistère

24 route de Cuzon - CS 21037
29196 Quimper Cedex
02 98 76 46 35
cfa@cma29.fr

CFA de la CMA des Côtes d'Armor

La Croix Fresche Blanc - Aucaleuc
BP 43155 - 22103 Dinan cedex
02 96 76 27 37
cfa.dinan@cma22.fr

Campus de l'Artisanat et des Métiers
Le Tertre de la Motte
CS 90051 - 22440 Ploufragan
02 96 76 27 27
cfa.ploufragan@cma22.fr



Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Université Régionale des Métiers de l'Artisanat
Bretagne