

Vous êtes ici : [Accueil IMT Nos formations](#)



## MC Boulangerie spécialisée

---

Le secteur des métiers de bouche offre de nombreux débouchés et d'importantes opportunités d'emplois. Le boulanger est le spécialiste du pain et de la viennoiserie. Ses secrets de fabrication lui permettent de proposer à ses clients les pains les plus variés et les viennoiseries traditionnelles. Forme, poids, farine et ingrédients : autant de caractéristiques qui nécessitent de la part du boulanger habileté, sensibilité culinaire, et une part d'innovation dans la constitution de son savoir-faire. Doté d'un bon sens commercial, il accueille et conseille ses clients.

### Objectif

---

Le titulaire de la mention complémentaire en boulangerie spécialisée doit réaliser des fiches de fabrication de pains spéciaux et viennoiseries comprenant un bon de commande complet et une organisation des phases de travail.

### Télécharger la fiche métier

[MC Boulangerie \[PDF - 1 Mo\]](#)

### Statut

---

- Contrat d'apprentissage pour les jeunes de moins de 30 ans.
- Période d'essai de 45 jours effectifs travaillés en entreprise (hors période de formation et jours de repos).

### S'informer

[Je m'informe : les principes de l'alternance](#)

### Candidater

[Pour candidater à cette formation, cliquez](#)

Déplier tout le contenu Tout replier

### Admission

---

- Pour faire acte de candidature, il faut être titulaire du CAP de Boulanger.
- Vous pouvez [candidater à cette formation](#) ou nous contacter par mail dès janvier: [contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr) ou par téléphone au 04.76.28.26.98 ou au 04.76.28.29.56
- Dates importantes : Signature du contrat dès la date officielle de délivrance des contrats dans les services apprentissage (dates : nous consulter) à fin novembre **en fonction des places disponibles**.
- Rentrée en septembre ou octobre.

## Organisation de l'alternance

---

L'organisation des études est adaptée au statut de l'apprenant. En apprentissage,

- Formation de 400 heures environ sur 1 an.
- Enseignement : cours théoriques et travaux dirigés animés par des enseignants et des professionnels.
- Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.
- Possibilité de restauration et d'hébergement.
- Horaire / congés payés : selon dispositions législatives, réglementaires ou conventionnelles.

## Matières enseignées

---

- Enseignement professionnel :
  - travaux pratiques,
  - technologie professionnelle,
  - sciences appliquées,
  - connaissance de l'entreprise,
  - prévention, santé et environnement,
  - environnement, économique et juridique.
- Enseignement général :
  - commercialisation, communication,
  - anglais,
  - éducation physique et sportive,
  - dessin.

## Compétences visées

---

A la fin de la formation, la personne est capable de :

- Organiser :
  - identifier des informations,
  - mettre en condition des matières premières,
  - dresser et préparer une liste de matériels, de denrées nécessaires
  - appliquer des consignes,
  - prévoir une fabrication.
- Réaliser :
  - appliquer des techniques en respectant les réglementations en vigueur,
  - produire,
  - nettoyer, ranger le poste, les matériels.
- Apprécier :
  - vérifier,
  - contrôler,
  - évaluer et rectifier une situation,

- interpréter une fiche technique,
- goûter,
- justifier un point de vue.

**Sous-domaine**

Boulangerie

**Métier**

Boulangier

## Validation de la formation

---

- Examen d'Etat de niveau V en fin d'année.

## Contact

---

**Email**

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)



•



•



•



•

