

FICHE TECHNIQUE

MENTION COMPLEMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISEE

Objectifs :

Etre capable de concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger.
Etre capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées tout en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Admission :

Niveau souhaitable CAP Boulanger, BEP Alimentation dominante boulanger

Compétences :

- Connaître l'ensemble des matières premières qu'il travaille,
- Avoir les connaissances requises pour la fabrication des pâtes, garnitures, cuisson et décoration
- Avoir des connaissances sur la qualité des matières premières utilisées, des procédés, des techniques de fabrication, de présentation des produits de boulangerie,
- Savoir utiliser le matériel dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Qualités requises :

- Amabilité, Créativité, Sens Commercial
- Habileté, Goût et Odorat,
- Hygiène corporelle particulièrement rigoureuse
- Bonne résistance physique,
- Adaptation aux contraintes particulières de travail : station debout, chaleur, horaires décalés, commandes, humidité du fournil et la fatigue nocturne entre 4 h et 6h du matin

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel :

- Organisation et Production,
- Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production,
- Réalisation,

Nombre d'heures :

- en Centre : 432 h

Durée de la formation :

1 an

Lieu de la formation :

Université Régionale des Métiers de l'Artisanat - URMA
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.68.16.21
e-mail : secretariat.cfa@cma-martinique.com

Contacts :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique – Centre d'Aide à la Décision (CAD)
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.71.32.22 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.71.84.45
e-mail : secretariat.cad@cma-martinique.com