



MC

Pâtisserie boulangère

en apprentissage



Modalités d'accès

- CAP ou BEP Boulanger.
- CAP ou BEP Pâtissier.



Formation

Enseignement général :
Français - Gestion/Connaissance
des entreprises - Sciences appliquées.

Enseignement Professionnel :
Technologie - Travaux pratiques.

Formation professionnelle abordée :
Fabrication des produits sucrés et salés

- les pâtes et crèmes,
- les pains spéciaux et sandwichs variés.



Qualités requises - Attentes des entreprises

Le boulanger ou le pâtissier titulaire
de la Mention Complémentaire Pâtisserie
boulangère est capable de fabriquer
des produits de viennoiserie, des pains
spéciaux, toutes sortes de pâtes et d'en
réaliser la garniture en respectant les règles
de l'art du métier et les conditions d'hygiène
et de sécurité.

Doté d'un bon sens de l'organisation,
méticuleux, il doit pouvoir faire preuve
d'initiative et de créativité.



www.cfa-academie-rennes.com

académie
Rennes

Éducation
nationale



É CFA en
Centre
de Formation
des Apprentis



MC
en apprentissage

Pâtisserie boulangère

l'apprentissage : un métier, un diplôme



Poursuites d'études - Débouchés

La mention complémentaire permet une insertion rapide dans un secteur créateur d'emplois. Les postes sont à pourvoir dans les entreprises artisanales, dans l'industrie agro-alimentaire et dans la grande distribution.



Lieu de formation

Unité de Formation par Apprentissage

- **Lycée Professionnel Louis Guilloux**
76 avenue des Buttes de Coesmes
BP 7031 - 35703 RENNES
Tél. 02 99 84 57 60
ufa.rennes.guilloux@ac-rennes.fr



rectorat.com/leviro



CFAEN

53 rue A. Joly - 35000 Rennes
T 02 99 54 65 50 - F 02 99 54 65 53
cfaen@ac-rennes.fr
www.cfa-academique-rennes.com

